



CURSO OFICIAL BRCGS FOOD SAFETY VERSIÓN 9, GFSI

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

El objetivo general del curso es proporcionar a los participantes una comprensión profunda de los requisitos de seguridad alimentaria de BRCGS y cómo implementarlos eficazmente en sus organizaciones.



Objetivos específicos

- Comprender los principios clave de la seguridad alimentaria según BRCGS.
- Aprender a identificar y gestionar riesgos en la producción de alimentos.
- Desarrollar habilidades para implementar y mantener un sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- Conocer las actualizaciones y cambios en la versión 9 del estándar.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción al BRCGS

Aprendizaje esperado: Comprender la importancia del BRCGS en la seguridad alimentaria.

- Historia del BRCGS: Breve historia y desarrollo del estándar.
 - Importancia: Razones por las que BRCGS es crucial en la industria.
 - Estructura del estándar: Descripción de los componentes clave.
 - Certificación: Proceso y beneficios de obtener la certificación.
- Actividad práctica: Estudio de caso sobre la implementación del BRCGS en una empresa.

Módulo 2: Requisitos Generales del BRCGS

Aprendizaje esperado: Identificar los requisitos generales del BRCGS.

- Compromiso de la dirección: Papel de la alta dirección en el estándar.
 - Sistema de gestión de la calidad: Elementos esenciales y su implementación.
 - Análisis de riesgos: Identificación y evaluación de riesgos.
 - Mejora continua: Estrategias para la mejora continua.
- Actividad práctica: Simulación de una auditoría interna.

Módulo 3: Control de Productos

Aprendizaje esperado: Aprender a gestionar el control de productos en el sistema.

- Desarrollo de productos: Aspectos clave en el desarrollo seguro de productos.
 - Etiquetado: Requisitos de etiquetado y comunicación.
 - Gestión de alérgenos: Identificación y gestión de alérgenos.
 - Trazabilidad: Implementación de un sistema de trazabilidad eficaz.
- Actividad práctica: Ejercicio de trazabilidad y retiro de producto.

Módulo 4: Gestión de Proveedores

Aprendizaje esperado: Evaluar y gestionar proveedores según el estándar.

- Proceso de selección: Criterios para la selección de proveedores.
 - Evaluación continua: Métodos para evaluar el desempeño de los proveedores.
 - Comunicación: Importancia de una comunicación efectiva con proveedores.
 - Contratos: Elementos clave en la redacción de contratos.
- Actividad práctica: Juego de rol sobre negociación con proveedores.

Módulo 5: Instalaciones y Equipos

Aprendizaje esperado: Asegurar que las instalaciones y equipos cumplan con los estándares.

- Diseño de instalaciones: Principios de diseño higiénico.
 - Mantenimiento de equipos: Estrategias para el mantenimiento preventivo.
 - Limpieza y desinfección: Procedimientos efectivos de limpieza.
 - Control de plagas: Implementación de un programa de control de plagas.
- Actividad práctica: Simulacro real de inspección de instalaciones.

Módulo 6: Formación y Competencia

Aprendizaje esperado: Desarrollar un programa de formación eficaz para el personal.

- Identificación de necesidades: Evaluación de necesidades formativas.
 - Plan de formación: Diseño de un plan de formación.
 - Evaluación de la competencia: Métodos para evaluar la competencia del personal.
 - Registro de formación: Importancia del registro y seguimiento.
- Actividad práctica: Taller sobre diseño de programas de formación.

Módulo 7: Preparación para la Auditoría

Aprendizaje esperado: Prepararse para una auditoría de BRCGS.

- Autoevaluación: Realización de autoevaluaciones previas.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl