



CURSO OFICIAL BRCGS FOOD SAFETY VERSIÓN 9

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proporcionar una comprensión completa de los requisitos de BRCGS Food Safety V9, capacitar a los participantes en la implementación y gestión de un sistema de seguridad alimentaria, preparar a los participantes para auditorías internas y externas.



Objetivos específicos

- Comprender los principios y requisitos del BRCGS Food Safety V9. Implementar y gestionar un sistema de seguridad alimentaria efectivo. Preparar y conducir auditorías internas y externas.



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 Food Safety V9

- Definición y objetivos del BRCGS
- Importancia de la seguridad alimentaria
- Historia y evolución del estándar
- Estructura del BRCGS Food Safety
- Requisitos generales y principios básicos

Módulo 2: Compromiso de la Dirección

- Política de seguridad alimentaria
- Responsabilidades y roles de la dirección
- Revisión por la dirección
- Comunicación y cultura de seguridad alimentaria
- Plan de mejora continua

Módulo 3: Planificación y Análisis de Riesgos

- HACCP y análisis de riesgos
- Identificación de peligros y riesgos
- Controles preventivos
- Evaluación y validación de controles
- Documentación y registros de HACCP

Módulo 4: Requisitos del Sistema de Gestión

- Gestión de documentos y registros
- Control de no conformidades
- Acciones correctivas y preventivas
- Revisión y mejora del sistema

Auditorías internas y externas

Módulo 5: Gestión de Recursos

- Formación y competencia del personal
- Infraestructura y mantenimiento
- Gestión de proveedores
- Control de alérgenos y contaminantes
- Gestión de productos no conformes

Módulo 6: Control Operacional

- Buenas prácticas de manufactura
- Procedimientos operativos estándar
- Control de procesos críticos
- Trazabilidad y gestión de retiros
- Control de productos terminados

Módulo 7: Auditoría y Mejora Continua

- Preparación para auditorías
- Conducta durante la auditoría
- Informe y seguimiento de auditorías
- Mejora continua y lecciones aprendidas
- Evaluación de la efectividad del sistema

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