



CURSO OFICIAL BRCGS ONLINE

FOOD SAFETY VERSIÓN 8

“ENTRENAMIENTO PARA SITIOS” (16 Horas)

(Este Curso Oficial es parte del Programa de Reconocimiento BRCGS PROFESSIONAL)

OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el curso los participantes serán capaces de analizar y aplicar los requisitos del Estándar Mundial de Seguridad Alimentaria BRCGS versión 8 en el Sistema de Gestión de Inocuidad y Seguridad Alimentaria, considerando la aplicación en los procesos productivos y de gestión.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Entender la estructura, beneficios y características del estándar de Seguridad Alimentaria BRCGS food Versión 8.
- Conocer y aplicar los requisitos del estándar BRCGS Food Versión 8 en el Sistema de Gestión de inocuidad, legalidad y calidad.
- Aplicar el protocolo de auditoría.
- Identificar las herramientas y recursos de BRCGS.

Los participantes serán capaces de identificar y aplicar los requisitos de la norma BRCGS Food Versión 8 en la producción de alimentos, bajo un sistema de calidad e inocuidad con orientación preventiva basado en los peligros y riesgos de la calidad e inocuidad alimentaria, fraude alimentario y bajo el enfoque food defense. Aplicarán los principios de HACCP bajo Codex Alimentarius, requisitos legales y buenas prácticas de manufactura.

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Representantes de Empresas Certificadas BRCGS.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaqueo y almacenamiento de productos alimenticios.

CONTENIDO ACADÉMICO:

Fundamentos de BRCGS Food Versión 8

- Iniciativa global de inocuidad alimentaria- GFSI. Guía GFSI V7.
- Cadena alimentaria.
- Legislación dentro del marco de inocuidad alimentaria.
- Fundamentos y conceptos del estándar BRCGS Food V8.
- Alcance de BRCGS Food: productos y procesos.

Requisitos de BRCGS Food Versión 8

- Capítulo 1: Compromiso de la Alta Dirección.
- Capítulo 2: Plan de seguridad alimentaria HACCP.
- Capítulo 3: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Capítulo 4: Normas relativas a las instalaciones.

- Capítulo 5: Control del producto - Gestión de alérgenos, empaque obsoleto, alimentos mascotas.
- Capítulo 6: Control de Procesos.
- Capítulo 7: Personal.
- *Nuevo capítulo 8: Alto riesgo, alto cuidado, y requisitos ambientales de alto cuidado.*
- *Nuevo capítulo 9: Requisitos de los bienes comercializados.*
- Cambios en protocolo de auditorías.
- BRCGS Participate y recursos de BRCGS.
- Ejercicios de aplicación a los procesos de producción de alimentos.
- Examen (On line BRCGS)

BRCGS Professional

Carga Horaria: 16 horas

Ejecución: PERÚ

Fecha:

Lunes 22 de Junio de 2020

Martes 23 de Junio de 2020

Horario:

09h00 a 17h30

Modalidad:

Online - Virtual en Vivo



Este curso será impartido por un AVT (Approved Virtual Trainer), significa que es un curso Oficial de BRCGS y usted puede realizar el examen on-line, en español, obteniendo el Certificado Oficial directo con BRCGS.

Debido a las circunstancias que rodean a COVID-19, esta sesión ha sido aprobada por BRCGS para ser entregada en un formato virtual. Todo el contenido utilizado en este curso fue diseñado para una sesión presencial "

Más detalles en:

<https://www.brcgs.com/partners/approved-training-partners/>



CERTIFICADO A OBTENER:

El participante obtendrá el CERTIFICADO OFICIAL de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN, siempre que hayan participado en un 75% de las horas de la capacitación, emitido por BRCGS.

METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: \$ 319.00 + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 03-Junio-2020 (\$ 275.00 + IGV)

07% Pago antes del 17-Junio-2020 (\$ 295.00 + IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$ 289.00 + IGV p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 09-Junio-2020 (\$ 259.00 más IGV p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material académico del Curso Oficial BRCGS
- Certificado Oficial de Participación y/o Aprobación emitido por BRCGS

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Expositora:

Juliane Kátia da Silva Rigobello

ATP (Approved Training Partner) – BRCGS

AVT (Approved Virtual Trainer) - BRCGS



- Ingeniera de Alimentos por Escuela de Ingeniería Mauá - IMT.
- Graduada en Ingeniería de Alimentos con más de 19 años de experiencia en el área de certificaciones de calidad e inocuidad de alimentos, actuando como auditora líder, consultora e instructora de capacitación en estándares internacionales de seguridad alimentaria.
- Actualmente, es el representante oficial de BRCGS en Brasil, realiza auditorías de cumplimiento para BRCGS en América Latina y actúa como instructor ATP (socio de entrenador aprobado) para la capacitación oficial de BRCGS Food versión 08 y BRCGS Packaging versión 06.
- Propietario de Qualité Consultoría, que opera en el área de calidad y seguridad alimentaria en la cadena de producción de alimentos.

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

Henry Seminario L.

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042



Móvil: +51-969-676766

Perú

Angie Pelaez H.

angie.pelaez@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042



Móvil: +51-924-977939

Perú

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042



Móvil: +51-952-423300

Perú

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo"

Patricia Quispe B.

patricia.quispe@smrconsultores.com

Telf.: +51-933-062411

Forma de Pago:

Efectivo, transferencia bancaria, tarjeta de crédito.

Organizan:



www.smrconsultores.com