

# BRCGS Food Safety v.9

Cod.: CA2006rev1

El estándar BRCGS Food Safety está reconocido por la GFSI (Global Food Safety Initiative), como una norma de calidad y de seguridad alimentaria y, por tanto, su certificación es una herramienta que garantiza la calidad y seguridad alimentaria de los productos bajo su alcance.

## OBJETIVOS

- Conocer el origen y evolución de la BRCGS Food Safety.
- Definir las bases sobre las que se fundamenta el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la BRCGS Food Safety v9.
- Conocer la estructura de la BRCGS Food Safety v9 y empresas en las que aplica.
- Conocer e interpretar los requisitos de la BRCGS Food Safety v9.
- Integrar los planes de prerrequisitos y el sistema APPCC en la BRCGS Food Safety v9.
- Definir el proceso de certificación conforme a la BRCGS Food Safety v9.
- Conocer las diferentes opciones de auditoría de la BRCGS Food Safety v9.
- Conocer el procedimiento para el mantenimiento de la certificación según la BRCGS Food Safety v9.
- Exponer los requisitos que deben cumplir tanto las entidades certificadoras, como sus auditores para poder certificar un establecimiento según la BRCGS Food Safety v9.

## PROGRAMA

### Módulo 1. Fundamentos de la BRCGS Food Safety

- Unidad 1. Introducción a la BRCGS Food Safety
- Unidad 2. Bases del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la BRCGS Food Safety v9

### Módulo 2. Requisitos de las cláusulas 1 a 3 de la BRCGS Food Safety v9

- Unidad 1. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: compromiso de la gerencia sénior (Cláusula 1)
- Unidad 2. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: el plan de seguridad alimentaria - APPCC (Cláusula 2)
- Unidad 3. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria (Cláusula 3)

### Módulo 3. Requisitos de las cláusulas 4 a 9 de la BRCGS Food Safety v9

- Unidad 1. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: normas relativas a los establecimientos (Cláusula 4)
- Unidad 2. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: control del producto (Cláusula 5)
- Unidad 3. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: control de procesos (Cláusula 6)
- Unidad 4. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: personal (Cláusula 7)
- Unidad 5. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: zonas de riesgo de producción - Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente (Cláusula 8)
- Unidad 6. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: requisitos aplicables a los productos comercializados (Cláusula 9)

### Modulo 4. Certificación de la BRCGS Food Safety v9

- Unidad 1. Obtención de la certificación BRCGS Food Safety v9
- Unidad 2. Mantenimiento de la certificación BRCGS Food Safety v9
- Unidad 3. Requisitos para entidades de certificación y auditores BRCGS Food Safety v9



## MODALIDAD:

Online

## DURACIÓN:

60 horas

## IMPORTE:

450€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

*Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo*

## + INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com