BRCGS Food Safety v.9

Cod.: CA2005-24

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

1. Unidad 1. Introducción a la BRCGS Food Safety
2. 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

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

1. Unidad 1. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: normas relativas a los establecimientos (Cláusula 4)
2. Unidad 2. Requisitos de la BRCGC Food Safety v9: control del producto (Cláusula 5)
3. Unidad 3. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: control de procesos (Cláusula 6)
4. Unidad 4. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: personal (Cláusula 7)
5. 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)
6. 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

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

MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
65 horas

IMPORTE:
480€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

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