



BRCGS FOOD VERSIÓN 9

Introducción a la nueva versión 9 de BRCGS Food.

OBJETIVOS

Transmitir a los asistentes los principales cambios en la norma, informar sobre las principales implicaciones de la nueva versión de la norma en el proceso de certificación y comunicar a los asistentes los puntos de vista de los auditores con respecto a la nueva norma.

PROGRAMA

MODULO 1: Introducción a BRCGS Food Issue 9

1. Introducción a la Norma
2. Fundamentos y conceptos del estándar BRCGS Food v9.
3. Alcance de BRCGS Food: productos y procesos. Novedades
4. Documentación de apoyo a la norma. Fuentes de información

MODULO 2: Requisitos de BRCGS Food . Novedades

1. Compromiso de la Alta Dirección.
2. Plan de seguridad alimentaria HACCP.
3. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
4. Normas relativas a las instalaciones.
5. Control del producto
6. Control de Procesos.
7. Personal.
8. Zonas de Riesgo de Producción: Alto riesgo, alto cuidado, y requisitos ambientales de alto cuidado.
9. Productos comercializados

MODULO 3: El proceso de certificación. Novedades



CONVOCATORIA:

21 de junio 2024, 09:00 a 13:00

MODALIDAD:

Aula Virtual

DURACIÓN:

4 horas

IMPORTE:

90€/persona + IVA

Parcialmente bonificado para trabajadores en Régimen General.

AQUIMISA se encargará de la gestión de la bonificación sin coste adicional

INCLUYE:

Diploma de asistencia Y PDF del contenido impartido

+ INFORMACIÓN

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