CURSO OFICIAL BRCGS

FOOD SAFETY VERSIÓN 9 "ENTRENAMIENTO PARA SITIOS"

Este curso oficial permite a los participantes comprender plenamente los principios generales de la Norma BRCGS Food Safety versión 9 y cómo cumplir los requisitos. Los participantes también comprenderán lo que pueden esperar durante el proceso de certificación y las acciones necesarias antes, durante y después de la auditoría.

Antes del curso oficial deberá haber leído y revisado un ejemplar de la Norma BRCGS Food Safety versión 9, que está disponible para su descarga gratuita en la BRCGS Store.

Al final del curso oficial se le evaluará con un examen.

Este curso oficial forma parte del Programa de Reconocimiento BRCGS Professional.

Carga Horaria: 16 horas

Ejecución: Piura, Perú

Jueves 24 de Noviembre de 2022
Viernes 25 de Noviembre de 2022

Horario:
09h00 a 18h00

Lugar:
Calle Fortunato Chirichigno A-2, Urb. San Eduardo, Piura (Auditorio de la Cámara de Comercio y Producción de Piura)

AL FINAL DEL CURSO, EL PARTICIPANTE:

- Será capaz de describir el alcance de las empresas y los productos cubiertos por la Norma
- Conocerá lo que se requiere para cumplir con los requisitos de la Norma
- Será capaz de prepararse para una auditoría de la Norma
- Comprenderá el protocolo para auditorías de la Norma

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, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.

CONTENIDO ACADÉMICO:

- **Fundamentos de BRCGS Food Safety versión 9:**
  - Introducción a la Norma
  - Fundamentos y conceptos de la Norma
  - Formato de la Norma
  - Alcance de la Norma
- ***Requisitos de BRCGS Food Safety versión 9:***
  - 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 los establecimientos
  - Capítulo 5: Control de Productos
  - Capítulo 6: Control de Procesos
  - Capítulo 7: Personal
  - Capítulo 8: Zonas de Riesgo d Producción: Alto riesgo, alto cuidado, y alto cuidado del ambiente.
  - Capítulo 9: Requisitos para productos comercializados.
- ***Preparación para la Certificación BRCGS Food Safety versión 9:***
  - Protocolo de Auditorías
  - Módulos Adicionales
  - Recursos de BRCGS

Examen Oficial (Online BRCGS Educate)

www.smrconsultores.com

Este curso será impartido por un ATP (Approved Training Partner), 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.

Más detalles en:
https://www.brcgs.com/partners/approved-training-partners/

BRCGS Approved Training Partner

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 90% 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: S/. 1,150.00 (incluido IGV)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico Oficial BRCGS impreso
- Certificado oficial emitido por BRCGS. El participante obtendrá el CERTIFICADO de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN a través de BRCGS Educate.
- Coffee breaks

Forma de Pago:
Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todos las tarjetas de crédito:

MasterCard VISA AMERICAN EXPRESS Diners Club International PayPal

Trainer:

José M. García Campodónico Ch.
ATP (Approved Training Partner) – BRCGS
AVT (Approved Virtual Trainer) - BRCGS

- Cuenta con más de 20 años de experiencia en calidad e inocuidad alimentaria, en diferentes normativas como BRCGS, IFS, FSSC 22000, SQF, BAP, GLOBALG.A.P., HACCP, ISO 9001, ISO 14001, NATURLAND, BIO SUISSE, UE, KOSHER, etc.
- Cuenta con una amplia experiencia liderando implementaciones de sistemas de gestión de calidad, medio ambiente e inocuidad alimentaria, dichos conocimientos fueron adquiridos en su trayectoria profesional como gerente en importantes empresas de Perú, Chile, Ecuador y Honduras.
- Lead Trainer International HACCP Alliance
- Lead Trainer SeaFood HACCP Alliance
- Trainer aprobado por IFS Academy
- Trainer aprobado por SQF Institute
- Ingeniero Pesquero y Master en Ecología Aplicada.

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

CITEpesquero Piura

Fiorela Maria Alejandra Bermeo
fbermeo@itp.gob.pe
Móvil: 943807586

Henry Seminario L.
henry.seminario@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-969-676766
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
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-933-062411

Organizan:

CITEpesquero Piura

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com