

BRCGS Food Safety
BRCGS Approved Training Partner
BRCGS Approved Virtual Trainer

CURSO OFICIAL BRCGS ONLINE

FOOD SAFETY VERSIÓN 9

AUDITOR LIDER (LEAD AUDITOR) (40 Horas)

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

- Este curso oficial de cinco (5) días proporcionará una comprensión de la Norma en términos del protocolo, los requisitos y cómo auditar de manera eficaz.
- Los participantes adquirirán la competencia necesaria para evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma, incluidas las cláusulas fundamentales, las declaraciones de intención, la forma de realizar una auditoría BRCGS, la planificación de la auditoría y la elaboración de informes sobre la misma.
- Se practicarán y desarrollarán técnicas de auditoría para incluir las habilidades de competencia del auditor requeridas de los auditores del esquema de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).
- A lo largo del curso oficial se utilizará el aprendizaje activo mediante actividades basadas en el estudio de casos para fomentar el pensamiento crítico y ayudar a explicar cómo los auditores realizan las auditorías según la Norma.
- Los participantes deben tener un conocimiento práctico previo de los sistemas de gestión de la calidad y la auditoría dentro del sector de fabricación correspondiente, y también haber completado un curso de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) de al menos dos días de duración.
- Como preparación para este curso oficial, los participantes deberán leer y revisar una copia de la Norma, incluido el glosario, que está disponible de forma gratuita en BRCGS Store, además de los materiales previos al curso oficial que se proporcionan.
- Al final del Curso Oficial se le evaluará con un examen. La finalización satisfactoria de este curso, incluido el examen, forma parte de la formación necesaria para convertirse en auditor de BRCGS. Los pasos necesarios para completar su capacitación deben coordinarse con un organismo de certificación aprobado por BRCGS.

BRCGS PROFESSIONAL

Carga Horaria: 40 horas

Ejecución: CHILE

Fecha:
Miércoles 09 de Diciembre de 2026
Jueves 10 de Diciembre de 2026
Viernes 11 de Diciembrede 2026
Lunes 14 de Diciembre de 2026
Martes 15 de Diciembre de 2026

Horario:
11h00 a 19h00 (Hora Santiago - Chile)

Modalidad:
Online - Virtual en Vivo

AL FINALIZAR EL CURSO EL PARTICIPANTE SERÁ CAPAZ DE:

- Explicar los pasos para gestionar un programa de auditoría
- Describir los fundamentos y las técnicas de auditoría
- Evaluar el cumplimiento de los requisitos de la Norma y explicar cómo se puede demostrar el cumplimiento para mantener la seguridad, calidad, legalidad y autenticidad de los alimentos
- Describir el alcance de las empresas y los productos cubiertos por la Norma
- Describir los pasos para llevar a cabo una auditoría BRCGS, incluyendo la preparación, la planificación y el informe de la auditoría
- Utilizar y explicar las herramientas de recursos disponibles para el cumplimiento y el apoyo beneficioso de BRCGS

DIRIGIDO A:

- Auditores de organismos de certificación o nuevos auditores que deseen registrarse;
- Gerentes técnicos y de calidad que deseen obtener un conocimiento profundo del proceso de auditoría; y
- 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 Auditoria:**
  - Términos y definiciones
  - Principios de Auditoría
  - Gestión de un Programa de Auditoría
  - Realización de una Auditoría
  - Preparación y Distribución del informe de auditoría
  - Realización de Seguimiento de Auditoría
- **Requisitos de BRCGS Food Safety versión 9:**
  - Introducción a la Norma
  - Formato de la Norma
  - Sección 1: Compromiso de la gerencia sénior y revisión
  - Sección 2: Plan de seguridad alimentaria – HACCP
  - Sección 3: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria
  - Sección 4: Normas relativas a los establecimientos
  - Sección 5: Control del Producto
  - Sección 6: Control de Procesos
  - Sección 7: Personal
  - Sección 8: Requisitos para áreas de alto riesgo, alto cuidado y cuidados especiales
  - Sección 9: Requisitos para productos comercializados
- **Protocolo de Auditoría:**
  - Opciones de Auditoría, Alcance de la Auditoría, Módulos Adicionales, Preparación de la Auditoría, No Conformidades, Calificación y Certificación.
  - Programa de Auditoría Anunciada, y No Anunciada.
  - Información Adicional
  - Actividades Posteriores a la Auditoría
  - Cumplimiento de BRCGS
  - Recursos de BRCGS
- **Requisitos del Auditor:**
  - Estudios y Cualificaciones
  - Capacitación del Auditor
  - Registro de Auditor
  - Responsabilidades del Auditor
- Examen del Curso Oficial (Online BRCGS Educate)

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.

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

BRCGS Approved Virtual Trainer

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 100% 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: CLP $ 692.550 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 03-Noviembre-2026 (CLP $ 593.750 + IVA)
10% Pago antes del 13-Noviembre-2026 (CLP $ 622.250 + IVA)
05% Pago antes del 27-Noviembre-2026 (CLP $ 660.250 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP $ 664.050 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 03-Noviembre-2026 (CLP $ 578.550 + IVA p/p)
Pago antes del 13-Noviembre-2026 (CLP $ 607.050 + IVA p/p)
Pago antes del 27-Noviembre-2026 (CLP $ 645.050 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material académico del Curso Oficial BRCGS en formato digital
- Certificado Oficial de Participación o Aprobación (para los que realicen y aprueben el examen) emitido por BRCGS (UK)

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

Forma de Pago:

Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de crédito:

MasterCard VISA AMERICAN EXPRESS Diners Club International

Expositora:



Juliane Silva
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 20 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.
- Es Auditora BRCGS de Integridad para América Latina y actúa como instructor ATP-AVT (socio entrenador aprobado) para impartir capacitación oficial de BRCGS Food versión 9, BRCGS Packaging versión 7 y BRCGS Storage & Distribution versión 4.
- Consultora Asociada, Global Services SM&R Training & Consulting para Latinoamérica y España.

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

Giuliana Flores D.
ventaslatam3@smrconsultores.com
PBX: +56-232100929
Chile

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 "

Paul Seminario L.
paul.seminario@smrconsultores.com
PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

Organizan: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING — SM&R ACADEMY