

CURSO DE FORMACIÓN CAMBIOS Y NOVEDADES BRCGS FOOD SAFETY V9

La norma BRCGS ha editado una nueva versión para adaptarse a los requisitos de la GFSI Benchmarking y actualizar los requisitos asociados con las actividades centrales de seguridad de productos, como auditorías internas, análisis de causa raíz, acciones preventivas y gestión de incidentes.



La norma BRCGS FOOD SAFETY V.9. refuerza requisitos relacionados con la cultura de inocuidad alimentaria, el Codex y los equipos.

Objetivos del curso

- Conocer cómo adecuar el sistema a la nueva versión normativa BRCGS FOOD SAFETY V.9.
- Conocer el proceso de auditoría interna contra la norma BRCGS FOOD SAFETY V.9.

Dirigido a

- Profesionales y técnicos del sector agroalimentario.
- Ingenieros Técnicos Agrícolas.
- Responsables de calidad y personal técnico de empresas agroalimentarias.
- Consultores y Auditores de Sistemas de Calidad.
- Profesionales y asesores que deseen desempeñarse como implementadores de normas especiales.
- Técnicos de organismos públicos y privados.
- Productores vinculados con la industria agroalimentaria.

Programa

Módulo 1: Origen, Evolución y Novedades de la Norma BRCGS FOOD SAFETY V.9.

- Alcance y campo de aplicación de la norma BRCGS FOOD SAFETY
- Novedades de la nueva versión

Módulo 2: Norma BRCGS V.9.

- Protocolo de la norma
- Compromiso de la dirección
- Plan de inocuidad alimentaria – APPCC
- Gestión de proveedores respecto al fraude
- Auditorías internas
- Food defence
- Alérgenos
- Sistema de gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria
- Control de producto
- Control de proceso
- Personal
- Alto riesgo, alto cuidado y ambiente de alto cuidado
- Requisitos para productos comercializados
- Casos prácticos

Módulo 3: Certificación BRCGS FOOD SAFETY V.9.

- El protocolo de auditoría interna contra BRCGS food Safety v9.
- Comparación de la norma BRCGS V.9 con la norma IFS.
- Comparación de la norma BRCGS V.9 con la norma ISO 22000.
- Comparación de la norma BRCGS V.9 con la norma FSSC 22000.

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 1 día (8 horas)

PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación