CURSO OFICIAL BRCGS FOOD V9 PARA ORGANIZACIONES

8 horas/
2 días

Español

Gestión y Seguridad Alimentaria

Aula Virtual

Descripción

El estándar BRCGS Food es una norma reconocida por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) que define los requisitos necesarios para la implantación de un exigente sistema de gestión de la calidad y la seguridad de los alimentos. Este sistema de gestión está sustentado en el compromiso con la calidad, la inocuidad, la legalidad, la autenticidad y los requisitos del cliente.

Este curso te permitirá liderar la implantación de la norma BRCGS Food (v9) y preparar a tu organización para lograr la certificación.

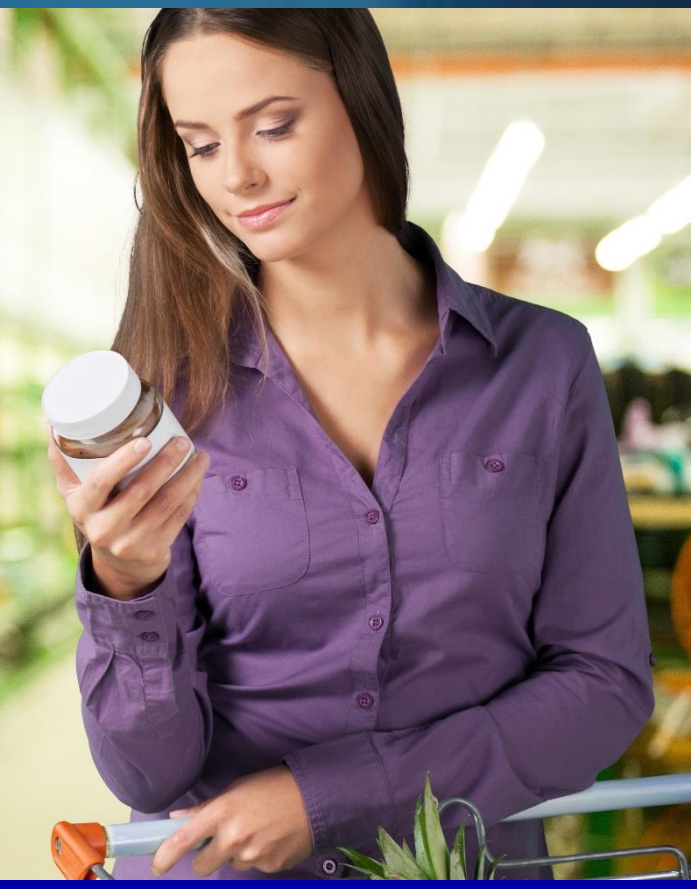
De esta forma, las empresas ofrecen una imagen de organización comprometida con la salud de los consumidores y con las buenas prácticas de comercio internacional al garantizar el cumplimiento de la legislación y la lucha contra el fraude.

El curso es impartido por un formador reconocido por BRCGS: ATP (Approved Trainig Provider).

Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:
Curso Oficial BRCGS Food v9 para organizaciones

Dicho título será expedido por BRCGS



¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Personal de dirección y/o miembros del equipo de inocuidad responsables de empresas de la industria alimentaria.
- Profesionales que realizan auditorías internas en organizaciones de la industria alimentaria.
- Personal de consultorías de organizaciones de la industria alimentaria.
- En general, cualquier profesional que desee conocer los requisitos exigidos por la norma BRCGS Food v9.

¿Qué lograrás con el curso?

Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y analizar los requisitos recogidos en la norma BRCGS Food v9.
- Ayudar a la organización con la implantación de un sistema de gestión basado en la norma BRCGS Food v9.
- Preparar a la organización ante una auditoría bajo la norma BRCGS Food v9.

¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

BRCGS Food es una norma diseñada para armonizar los estándares de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.

Hoy en día, es reconocida en todo el mundo por las industrias alimentarias como uno de los esquemas de certificación de terceros más sólidos y rigurosos. La certificación BRCGS Food es un requisito exigido comúnmente por los principales fabricantes, minoristas y organizaciones del sector alimentario.

Únete a la filosofía pionera de gestión para alcanzar el liderazgo en tu organización.

Programa

Día 1

- Bienvenida e introducción.
- Alcance y formato del estándar.
- Requisitos del estándar.

Día 2

- Requisitos del estándar.
- Protocolo de auditoría.
- BRCGS asistencia y soporte.
- Examen.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Formación tutorizada de manera sincrónica, en vivo, dirigida por un docente
en línea que permite la formación cualquier parte del mundo.

Durante la sesión, cualquier participante puede realizar preguntas e interactuar con la persona encargada de la tutorización y con el resto del alumnado. La plataforma permite compartir talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.