



Área Formativa: **Gestión y seguridad alimentaria**

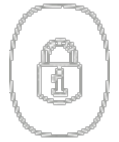
Modalidad: **Aula virtual**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **2 días (8 horas/día)**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Curso Oficial BRCGS Food v9 para organizaciones

Titulación:

Los participantes del curso recibirán, a su finalización, un certificado del “**Curso Oficial BRCGS Food v9 para organizaciones**” expedido por BRCGS.

Presentación:

Este curso permite a los participantes desarrollar una comprensión completa de los principios generales de los requisitos de la norma.

Está diseñado para dotar a los participantes con el conocimiento necesario para implementar con éxito los requisitos de la norma en una organización.

Los participantes discutirán las actividades que desarrollan una cultura para mantener el cumplimiento y revisarán lo que se espera durante el proceso de certificación, incluidas las acciones necesarias antes, durante y después de la auditoría.

El curso se basará en un aprendizaje activo utilizando actividades basadas en estudios de casos para fomentar el pensamiento crítico y ayudar a explicar cómo las organizaciones deben implementar el estándar.

Como preparación para el curso, los participantes deben leer y revisar una copia del estándar, incluido el glosario, que está disponible como descarga gratuita desde la web BRCGS, además de los materiales correspondientes al pre-curso.

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

A quienes está dirigido:

Este curso está especialmente dirigido a los siguientes profesionales del sector agroalimentario*:

- Gerentes técnicos y personal (incluidos los de venta minorista y fabricación).
- Gerentes de calidad y personal.

- Gerentes de operaciones.
- Personal de auditoría interna.
- Importadores y exportadores de productos alimenticios.
- Personal de servicio de alimentos.
- Consultores de la industria.

*Es aconsejable que los participantes tengan conocimientos prácticos sobre HACCP.

Objetivos:

El objetivo principal del curso es conocer los requisitos del Estándar BRCGS Food (v9), así como su proceso de certificación, para dotar a los participantes de las competencias necesarias para implantar e implementar la norma en las organizaciones.

Una vez finalizada la acción formativa, los participantes serán capaces de:

- Explicar lo que se requiere para cumplir con los requisitos de la norma.
- Describir el alcance de las empresas y productos cubiertos por la norma.
- Describir qué esperar de una auditoría BRCGS Food.
- Prepararse para una auditoría bajo la norma BRCGS Food.
- Aplicar las herramientas y recursos disponibles para el cumplimiento y el apoyo de BRCGS.

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.

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.



Aula virtual



Consultar web



2 días (8 horas/día)



Consultar web



Español



Gestión y seguridad alimentaria



**CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA**

Bureau Veritas Formación

 formacion@bvbs.es

 **900921292**



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad