Área Formativa: **Gestión y seguridad alimentaria**

Modalidad: **Aula virtual**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **3 días (8 horas/día)**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**

Curso Oficial BRCGS Food (v9) Auditor

Titulación:

Los participantes del curso recibirán, a su finalización, un certificado del **"Curso Oficial BRCGS Food (v9) Auditor"** expedido por BRCGS.

Presentación:

Este curso permite a los participantes comprender la norma BRCGS en términos del protocolo, requisitos y cómo auditar de manera efectiva.

Los participantes obtendrán competencia para evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma, incluidas las cláusulas fundamentales, las declaraciones de intenciones, cómo realizar una auditoría BRCGS, la planificación de la auditoría y el informe 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 los auditores auditan bajo este estándar.

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

A quienes está dirigido:

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

- Interesados en convertirse en auditor BRCGS **que tengan una calificación de asesor principal.**
- Gerentes técnicos y personal (incluidos los de venta minorista y fabricación).
- Gerentes de calidad y personal.
- Gerentes de operaciones.
- Personal de auditoría interna.
- Minoristas.
- Importadores y exportadores de productos alimenticios.

- Personal de servicio de alimentos.
- Consultores de la industria.

*Los participantes deben tener un conocimiento práctico de los sistemas de gestión de la calidad y la auditoría dentro del sector de fabricación pertinente, y haber completado un curso de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) de al menos dos días de duración.

Objetivos:

El objetivo principal del curso es conocer a fondo los requisitos del estándar BRCGS Food v9, así como el proceso de certificación para dotar a los participantes de las competencias necesarias para llevar a cabo auditorías de certificación conforme a la norma en las organizaciones que quieran certificarse.

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

- Explicar los pasos para gestionar un programa de auditoría.
- Describir los fundamentos y técnicas de auditoría.
- Evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma y explicar cómo se puede demostrar el cumplimiento para mantener la inocuidad, calidad, legalidad y autenticidad de los alimentos.
- Describir el alcance de las empresas y los productos cubiertos por el estándar.
- Describir los pasos para realizar una auditoría BRCGS, incluida la preparación, la planificación y el informe de la auditoría.
- Utilizar y explicar las herramientas y recursos disponibles para el cumplimiento y 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.

- Día 3
  - Protocolo de auditoría.
  - BRCGS asistencia y soporte.
  - Requisitos para los auditores.
  - Examen.

Aula virtual

Consultar web

3 días (8 horas/día)

Consultar web

Español

Gestión y seguridad alimentaria

Bureau Veritas Formación

formacion@bvbs.es

900921292

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