

CURSO – TALLER “INTRODUCCIÓN, INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VERSIÓN 7”

19 y 20 de abril de 2018
16 horas lectivas

Introducción



La Norma BRC fue desarrollada y publicada por primera vez en 1998, desde entonces ha estado sujeta a actualizaciones periódicas con el objeto de reflejar los últimos desarrollos en materia de seguridad alimentaria, y actualmente se utiliza en todo el mundo. La Norma proporciona un sistema que permite la fabricación de productos alimentarios seguros y gestionar la calidad de los mismos para satisfacer los requisitos de los clientes.

El desarrollo de la 7ma edición se produjo tras una amplia consulta para comprender los requisitos de las partes interesadas y una revisión de los temas emergentes en la industria alimentaria, es por ello que se ha centrado en fomentar a que las instalaciones introduzcan sistemas para reducir su exposición al fraude; facilitar una mayor transparencia y trazabilidad en la cadena de suministros; mejorar la seguridad alimentaria en instalaciones de menor tamaño en las que aún se están desarrollando procesos; entre otros aspectos.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción
- ✓ Sesión 2: Compromiso de la dirección y revisión
- ✓ Sesión 3: El plan de inocuidad alimentaria – HACCP
- ✓ Sesión 4: El sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria
- ✓ Sesión 5: Estándares del sitio
- ✓ Sesión 6: Control de producto
- ✓ Sesión 7: Control de procesos
- ✓ Sesión 8: Personal

Grupo objetivo

Audidores, consultores y líderes de Sistemas de Gestión, interesados en implementar o actualizar la norma mundial de seguridad alimentaria BRC con fines de certificación.

Incluye

- ✓ Material técnico - presentaciones
- ✓ Certificado de Asistencia a nombre de GRUPO FS SAC
- ✓ Coffee breaks

Lugar y Horario

- ✓ Sala de capacitación de **GRUPO FS SAC**
Av. Del Pinar N° 110 of. 405, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú
- ✓ De 8:30 am a 5:30 pm

INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>
areatecnica@grupofs.com

Teléfonos: 3721734; 3728182; 480-0561 Anexo 133

Objetivo(s)

- ✓ Entender en profundidad los requisitos del protocolo BRC versión 7 y los cambios que ha sufrido con respecto a la versión 6 que permita su implementación o actualización.
- ✓ Dar lineamientos para que el modelo planteado por BRC y los criterios de evaluación de la conformidad con los requisitos sean comprendidos.

Expositor

Bлга. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y

OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 “Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria” que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria para empresas nacionales e internacionales. Es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)”, ya que ha completado exitosamente el curso del FSPCA. Calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA

Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Soles
Individual	S/600.00+ IGV = S/708.00

**Deposito en el Banco de Crédito
Cuenta Corriente en Soles**

N° 194-1404845-0-52

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001404845-052-93