

CURSO PUBLICO VIRTUAL

Actualización de la Norma BRCGS de Seguridad Alimentaria versión 9 08 horas (02 días)

19 y 20 de junio de 2024
06:00 pm a 10:00 pm

Objetivo

Dar a conocer los nuevos requisitos de la Norma BRCGS de Seguridad Alimentaria versión 9, a fin de explicar su aplicación e importancia para la actualización eficaz del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria implantado.

Expositor

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC. – 22 años de experiencia.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con experiencia en el diseño, implementación y auditoria de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los

estándares reconocidos por la GFSI (BRCGS, IFS, SQF y FSSC 22000: seguridad alimentaria, envases y logística) así como de los estándares de AIB Internacional y Yum! Brands.

Auditor Líder en ISO 9001 e ISO 22000 certificado por el IRCA; Auditor en esquemas GFSI, Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45000).

“Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)” en Controles Preventivos para Consumo Humano, ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA. Calificada para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano, en el Programa FSVP y en la Norma de adulteración intencional (Food defense) según las últimas regulaciones de la FDA

Capacitadora en temas de gestión, calidad e inocuidad alimentaria.

INFORMES E INSCRIPCIONES

- ✓ areatecnica@grupofs.com
- ✓ WhatsApp: +51 945 639 571

Contenido

- Capítulo 0: Introducción a la Norma BRCGS
- Capítulo 1: Compromiso del equipo directivo
- Capítulo 2: Plan de seguridad alimentaria: HACCP
- Capítulo 3: Sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria
- Capítulo 4: Normas relativas a las instalaciones
- Capítulo 5: Control de producto
- Capítulo 6: Control de procesos
- Capítulo 7: Personal
- Capítulo 8: Zona de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
- Capítulo 9: Requisitos aplicables a los productos mercadeados
- Talleres y examen

Examen

Al término de cada curso se tomará un examen escrito. La nota mínima aprobatoria otorgada por GRUPO FS SAC es de 14/20 puntos.

Certificado

Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria atendiendo todas las clases (mínimo 75 % de las horas lectivas), y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación. En caso no aprueben el examen se les otorgará un certificado por asistencia.

Materiales

Manual de presentación (diapositivas del curso).

Inversión

- S/250.00 soles + IGV = S/295.00 soles
Por participante

Deposito en el Banco de Crédito

- Cuenta Corriente en Soles
N° 194-1404845-0-52
- Cód. Interbancario
N° 002-1-94-001404845-052-93