





CURSO VIRTUAL

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

26 y 27 de noviembre 2025 09:00 pm a 01:00 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. –

Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 25 años de experiencia en implementaciones, auditorias y capacitaciones en el marco de los estándares GFSI (incluyendo normas relativas a alimentos y materiales de envase) y Sistemas

Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45000). Ella es Auditor Líder en ISO 9001 e ISO 22000 certificado por el IRCA, "Individuo Calificado (QI)" e "Instructor Líder (LI)" en Controles Preventivos para Consumo Humano – FSPCA.

Calificada para brindar entrenamiento en el FSVP y en la Norma de adulteración intencional (Food defense) según las últimas regulaciones de la FDA

INFORMES E INSCRIPCIONES

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

Deposito en el Banco de Crédito

- Cuenta Corriente en Soles
 Nº 194-1404845-0-52
- Cód. Interbancario
 N° 002-1-94-001404845-052-93

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