

4ta edición

BRCGS

Curso oficial Global Standard for Food Safety **Versión 9**

14 y 15 de diciembre

UY, AR: **09:30 a 18:30 h**
CH, PY: **08:30 a 17:30 h**
CO, EC, PE: **07:30 a 16:30 h**
Centroamérica, MX: **06:30 a 15:30 h**

Total: **18 horas**

OnStreaming
para toda
la red

Organismo 5
estrellas BRCGS



CB del año
en Food Safety
Américas 2022

Objetivo:

Brindar a los participantes los requerimientos para cumplir con el standard BRCGS (Global Standard for Food Safety) versión 9, sobre el alcance y productos cubiertos por este esquema, preparación y qué esperar de una auditoría BRCGS y aplicar las herramientas de recursos disponibles para el cumplimiento y soporte de BRCGS.

Contenido:

- Módulo 0:** Introducción y formato del Standard BRCGS v9
 - Módulo 1:** Compromiso y revisión del equipo Gerencial
 - Módulo 2:** El plan de inocuidad alimentaria
 - Módulo 3:** Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria
 - Módulo 4:** Normas relativas a los Establecimientos
 - Módulo 5:** Control de Productos
 - Módulo 6:** Control de Procesos
 - Módulo 7:** Personal
 - Módulo 8:** Zonas de riesgo de producción
 - Módulo 9:** Requisitos para productos comercializados
 - Módulo 10:** Preparación para la auditoría, Programa de Auditoría, Auditoría in situ y Posauditoría
 - Módulo 11:** Cumplimiento de BRCGS y soporte
- Examen**

Facilita:



Gabriela Puchol

BRCGS Approved Virtual Trainer

Bromatóloga (ARG), con especialización en aceite de oliva en España y en la industria del vino. Más de 20 años de experiencia en la industria alimentaria en el diseño e implementación de sistemas de gestión de calidad, en varios sectores. Gabriela es auditora líder en estándares de inocuidad alimentaria (+400 días de auditoría de 3era parte desde 2008) y auditora líder de BRCGS food desde 2014, así como revisora técnica y evaluadora de auditores en estándares GFSI en LSQA. Como entrenadora en inocuidad alimentaria desde 2015, Gabriela ha impartido muchas capacitaciones sobre fraude alimentario, defensa alimentaria, HACCP y buenas prácticas de fabricación, FSMA, tanto virtuales como presenciales.

Es necesario que además de la inscripción en LSQA, ud realice también su propia inscripción en el directorio BRCGS al menos el día antes del curso. En los días previos al curso, LSQA le enviará vía mail, un instructivo y código para realizar dicha inscripción.

Una vez finalizado el curso, los participantes quedarán registrados en la página de BRCGS y obtendrán un certificado de asistencia. Además, podrán optar por dar un examen en línea, y obtener un certificado de aprobación BRCGS adicional, con la única inversión de la matrícula del curso.

La edición 9 de la norma de inocuidad alimentaria para BRCGS entrará en vigencia a partir del 1° de febrero de 2023, por lo que todas las auditorías realizadas a partir de esta fecha, deberán seguir esta versión.

Modalidad:

De forma remota desde la plataforma: ZOOM (en el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso).
Se enviarán los materiales de manera digital al correo del participante.
Los materiales se entregarán una vez el curso haya finalizado, las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles.

Inscripciones y/o más información:

Uruguay: capitacion@lsqa.com

Argentina: capitacionarg@lsqa.com

Centroamérica: capitacioncr@lsqa.com

Paraguay: criscioni@lsqa.com

Chile: prodriguez@lsqa.com

Perú: capitacion.peru@lsqa.com

Ecuador: capitacion.ecuador@lsqa.com

México: madin@lsqa.com

Colombia: capitacioncr@lsqa.com

LSQA es un Organismo de Certificación 5 estrellas
y ha sido elegido el Organismo de Certificación del año por BRCGS en Food Safety Americas 2022