

 30 Abril

 16 Horas



## **BRCGS Food Safety Versión 9:**

Curso Oficial Actualizado de Entrenamiento para Sitios



## DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Los alimentos contaminados pueden causar numerosas enfermedades y contribuyen a otras afecciones que impactan en nuestra salud y desencadenan muchos problemas en el crecimiento y desarrollo de las personas, hasta el punto de ocasionar enfermedades mentales.

Según la Guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos publicada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, a nivel mundial, anualmente una de cada 10 personas se ven afectadas por las enfermedades transmitidas por los alimentos, las cuales pueden llegar a ser graves e incluso provocar la muerte. A nivel mundial son una de las principales causas de absentismo escolar y laboral, en consecuencia, reducen la productividad.

El estándar BRCGS Food Safety proporciona un marco para la gestión de la producción de productos alimentarios. Este estándar vela por la inocuidad del producto, la integridad, la legalidad, la calidad y los controles operativos en la industria de fabricación, procesamiento y empaque de productos alimentarios.

Por ello, SGS Academy propone el curso de entrenamiento para sitios bajo el estándar BRCGS brindado en su última versión (v9) publicada en agosto del 2022, la cual se centra en las tendencias más actualizadas y las necesidades de la industria de alimentos, tales como la promoción de la inocuidad alimentaria, requisitos regulatorios y protección de alimentos, que impactan directamente en las necesidades del consumidor. El curso es dirigido por una tutora autorizada para la impartición de cursos oficiales y certificada ATP (Approved Training Partners) BRCGS, con amplia experiencia en el sector y en auditorías de los Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria de segunda y tercera parte.

## DIRIGIDO A

Dirigido a profesionales del sector alimentos que busquen entender e incorporar los conceptos relacionados a la gestión de la seguridad de la producción de productos alimentarios y certificarse oficialmente, para incorporar el estándar BRCGS en sus empresas cliente.



## OBJETIVOS DEL CURSO

Al finalizar el curso, el participante estará en capacidad de:

- Entender la estructura, beneficios y características de la norma BRCGS food Safety Versión 9.
- Interpretar los requisitos del estándar BRCGS Food Safety Versión 9 en el Sistema de Gestión de inocuidad, legalidad y calidad.

## METODOLOGÍA

Para cumplir con el modelo formativo de SGS Academy nuestro equipo académico diseña, en conjunto con tutores online, experiencias de aprendizaje acelerado enfocadas en el público adulto profesional, para ello se utilizarán diversas técnicas para el desarrollo del aprendizaje en los participantes, tales como: estudios de casos, dinámicas y trabajos en equipo, debates en clase, resolución de ejercicios y exposiciones en clase, las cuales serán guiadas por nuestros expertos quienes orientarán el aprendizaje colaborativo y realizarán una evaluación constante mediante ejercicios interactivos y evaluaciones online.

Se contará con el soporte de nuestra plataforma de aprendizaje digital ILEARN, que permite el aprendizaje en vivo y también el autoaprendizaje a través de la revisión del material complementario en plataforma.

## TEMAS

## CONTENIDO

### FUNDAMENTOS DE BRCGS FOOD VERSIÓN 9

- Iniciativa global de inocuidad alimentaria GFSI. Guía GFSI V7.
- Cadena alimentaria.
- Legislación dentro del marco de inocuidad alimentaria.
- Fundamentos y conceptos del estándar BRCGS Food V9.
- Alcance de BRCGS Food: productos y procesos.

### REQUISITOS DE BRCGS FOOD VERSIÓN 9

- Capítulo 1: Compromiso de la Alta Dirección.
- Capítulo 2: Plan de seguridad alimentaria HACCP.
- Capítulo 3: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Capítulo 4: Normas relativas a las instalaciones.
- Capítulo 5: Control del producto - Gestión de alérgenos, empaque obsoleto, alimentos mascotas.
- Capítulo 6: Control de Procesos.
- Capítulo 7: Personal.
- Nuevo capítulo 9: Alto riesgo, alto cuidado, y requisitos ambientales de alto cuidado.
- Nuevo capítulo 9: Requisitos de los bienes comercializados.

### CONSIDERACIONES PARA LAS AUDITORÍAS Y PARA LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

- Cambios en protocolo de auditorías.
- BRCGS Participación y recursos de BRCGS.
- Ejercicios de aplicación a los procesos de producción de alimentos.



## INICIO

30 de Abril

## INVERSIÓN

S/1000 (incluye IGV)

## HORARIO

Martes y Jueves  
6pm a 10pm

## DURACIÓN


16 horas

## MODALIDAD

Online (Clases en tiempo real)

## Informes

 [carla.castillo@sgs.com](mailto:carla.castillo@sgs.com)

 +51 949 505 589

 [www.sgsacademy.pe](http://www.sgsacademy.pe)

 /SGSAcademyPeru

# EVALUACIÓN

ITEM	PORCENTAJE APROBATORIO
Examen online BRCGS	100% (*)

(\*) El alumno deberá asistir como mínimo al 80% de las clases para rendir el examen final, de lo contrario estará descalificado. La nota mínima aprobatoria para el examen es del 60%.

# CERTIFICACIÓN

Al finalizar el curso satisfactoriamente, se otorgará al participante el certificado de:

- Certificado Internacional de Interpretación de la norma BRCGS V9 a nombre del BRCGS FOOD CERTIFICATED.
- Certificado Interpretación de la norma BRCGS V9 a nombre de SGS.

Los certificados se entregarán en un plazo máximo de 15 días, luego de terminar el curso.