

Curso: Interpretación e implementación de la norma BRCGS 9.ª edición de inocuidad alimentaria, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 24 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación, mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad basado en BRCGS.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos de la norma BRCGS versión 9 y la forma correcta de implementar un sistema de gestión de inocuidad para la manufactura de alimentos.

Dirigido a:

- Responsable del sistema de gestión de inocuidad, jefe y gerente de calidad
- Puestos relacionados con el sistema de gestión de inocuidad alimentaria
- Auditores internos

Temario general.

1. Introducción a la norma BRCGS 9.ª edición

- ¿Qué es BRCGS?
- Alcance de la norma
- Beneficios de la certificación BRCGS
- Estructura de la norma
- Categorías de productos
- Apéndice 2: Zonas de riesgo de producción

2. Requisitos

- Generalidades
- Requisitos fundamentales
- Requisitos adicionales
- Programas prerrequisito

3. Compromiso de la dirección

- Compromiso de la dirección y mejora continua
- Estructura organizativa, responsabilidades y equipo de gerencia

4. Plan de seguridad alimentaria: HACCP

- El Equipo HACCP (Paso 1)
- Programas de prerrequisitos
- Descripción del producto (Paso 2)
- Identificación del uso previsto del producto (Paso 3)
- Diagrama de flujo (Paso 4)
- Verificación del diagrama de flujo (Paso 5)
- Análisis de peligros y medidas de Control (Paso 6))
- Determinación de puntos críticos de control PCC (Paso 7)
- Establecimiento de límites críticos (Paso 8)
- Establecimiento del monitoreo para cada PCC (Paso 9)
- Establecimiento de medidas correctivas (Paso 10)
- Validación del plan HACCP y establecimiento de los procedimientos de verificación (Paso 11)
- Documentación y registros del HACCP (Paso 12)

5. El sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria

- Manual de calidad y seguridad alimentaria
- Control de la documentación
- Cumplimiento y mantenimiento de registros
- Auditorías internas
- Aprobación y monitoreo de desempeño de proveedores y materias primas
- Especificaciones
- Acciones correctivas y preventivas
- Control de productos no conformes
- Trazabilidad
- Gestión de reclamaciones
- Gestión de incidentes, retiro y recuperación de producto

6. Normas relativas a los establecimientos

- Normas externas y seguridad de los establecimientos
- Protección de los alimentos (defensa alimentaria)
- Diseño, flujo de productos y separación
- Construcción de las instalaciones
- Servicios: agua, aire, hielo y gases
- Equipos
- Mantenimiento
- Instalaciones para el personal
- Control de la contaminación física y química de los productos
- Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
- Limpieza e higiene
- Eliminación de residuos
- Gestión de plagas
- Instalaciones de almacenamiento
- Envío y transporte

7. Control de producto

- Diseño y desarrollo de productos
- Etiquetado de productos
- Gestión de alérgenos
- Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto
- Envasado del producto
- Inspección de producto, pruebas de producto in situ y análisis de laboratorio
- Liberación de productos
- Conversión primaria animal

8. Control de procesos

- Control de las operaciones
- Etiquetado y control de envasado
- Control de peso, volumen y número de unidades
- Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

9. Personal

- Formación
- Higiene personal
- Revisiones médicas
- Vestimenta de protección

10. Clasificación de zonas de riesgo de producción

- Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas
- Construcción de las instalaciones
- Equipos y mantenimiento
- Instalaciones para el personal
- Limpieza e higiene
- Eliminación de residuos
- Ropa de protección

11. Requisitos para productos comercializados

- Plan de seguridad alimentaria: HACCP
- Aprobación y monitoreo del desempeño de los fabricantes/envasadores de productos alimentarios comercializados
- Especificaciones
- Inspección del producto y pruebas de laboratorio
- Legalidad del producto
- Trazabilidad

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido