



Confidence  
Academy



CURSO ONLINE

# INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS DE LA NORMA MUNDIAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

## **BRCGS – VERSIÓN 9**

DURACIÓN: 16 HORAS

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)

## INTRODUCCIÓN

La Norma BRCGS Food Safety versión 9, presenta como objetivo reflejar los últimos desarrollos en materia de seguridad alimentaria y fomentar la adopción de la Norma en todo el mundo. La Norma proporciona un sistema de trabajo que ayuda a los fabricantes a producir alimentos seguros, auténticos y legales, y gestionar su calidad para satisfacer los requisitos de los clientes. El estándar en su nueva versión se centra en fomentar la comprensión y el desarrollo más profundo de la cultura de seguridad de los productos, asegurando la aplicabilidad internacional, compatibilidad con los principios generales del Codex de Higiene Alimentaria, ampliando las opciones de auditoría de modo y brinda mayor claridad para los establecimientos que realizan conversión primaria de animales y elaboran piensos para animales.

Los requisitos de la 9. mantiene como eje central el Liderazgo de la Alta Dirección y el Sistema de Inocuidad basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y un sistema complementario de gestión de calidad. El objetivo constante ha sido dirigir el foco de las auditorías hacia la implementación de buenas prácticas de fabricación.

## ¿QUÉ APRENDERÁS CON ESTE CURSO?

En este curso aprenderás los requisitos para implementar la Norma Mundial de Inocuidad Alimentaria BRCGS en su nueva versión, para establecer un plan de inocuidad alimentaria aplicado a tu empresa.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Gerentes, Subgerentes y Jefes de Calidad, Supervisores de Calidad, personal de todas las áreas de la industria alimentaria, personas relacionadas a la industria de alimentos y que forman parte de la cadena.

## OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso los participantes serán capaces de analizar y aplicar los requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRCGS versión 9 en el Sistema de Gestión de Inocuidad y Seguridad Alimentaria, considerando la aplicación en los procesos productivos y de gestión.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Al finalizar el curso los participantes serán capaces de comprender los principios generales de la Norma BRCGS Food Safety versión 9 y cómo aplicar los requisitos.
- Entender la estructura, beneficios y características del estándar de Inocuidad Alimentaria BRC Food Versión 9.
- Comprender lo que pueden esperar durante el proceso de certificación y las acciones necesarias antes, durante y después de la auditoría.

## MÓDULO I: INTRODUCCIÓN

- Introducción a la Norma.
- Fundamentos y conceptos de la Norma.
- Formato de la Norma.
- Alcance de la Norma.

## MÓDULO II: REQUISITOS DE BRCCGS FOOD V9

- *Sección 1:* Compromiso de la gerencia sénior.
- *Sección 2:* Plan de seguridad alimentaria.
- *Sección 3:* Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- *Sección 4:* Normas relativas a los establecimientos.
- *Sección 5:* Control de productos.
- *Sección 6:* Control de procesos.
- *Sección 7:* Personal.
- *Sección 8:* Zonas de riesgo de producción: alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente.
- *Sección 9:* Requisitos para productos comercializados.

## MÓDULO III: PREPARACIÓN PARA LA CERTIFICACIÓN BRCCGS 9

- Protocolos de auditorías.
- Módulos adicionales.
- Recursos BRCCGS.



## Contacto Comercial

Camila Muñoz / +56 9 3933 3840  
capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora / +56 9 9417 6875  
mabel.mora@confidencechile.cl

[www.confidencechile.cl](http://www.confidencechile.cl)

