CURSO · SISTEMAS DE GESTIÓN

Norma BRCGS de Inocuidad Alimentaria: Requisitos e Implementación

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
A medida: presencial, online en vivo o e-learning	**16 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Curso introductorio e independiente para comprender los requisitos del estándar BRCGS Food Safety y planificar su implementación en tu planta de alimentos.

DIRIGIDO A

Jefes y analistas de calidad, producción e inocuidad, y equipos de plantas de alimentos que desean conocer el estándar BRCGS Global Standard Food Safety y prepararse para su implementación.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Describir la estructura y los requisitos principales del estándar BRCGS Food Safety
- Comprender el compromiso de la alta dirección y la cultura de inocuidad
- Entender el plan HACCP y los programas de prerrequisitos que exige el estándar
- Reconocer los requisitos de instalaciones, control de producto y personal
- Armar un plan de trabajo para cerrar brechas respecto del estándar

CONTENIDOS

- **Módulo 1:** Introducción al estándar BRCGS Food Safety
- **Módulo 2:** Compromiso de la dirección y cultura de inocuidad
- **Módulo 3:** Plan de inocuidad alimentaria HACCP
- **Módulo 4:** Sistema de gestión de calidad e inocuidad
- **Módulo 5:** Estándares de las instalaciones y control de plagas
- **Módulo 6:** Control del producto, alérgenos y trazabilidad
- **Módulo 7:** Control de procesos, personal y plan de implementación

METODOLOGÍA

Clases con exposición de contenidos, ejemplos aplicados y ejercicios prácticos. Los casos se adaptan al rubro y a la realidad de la empresa cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.