

Curso: Auditor interno en la norma BRCGS versión 9, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 24 horas

Instructor: con más de 15 años de experiencia en auditorías a sistemas de gestión de inocuidad.

Objetivos:

- Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos e identificará la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad basado en la norma BRCGS versión 9.
- Al finalizar el curso, el participante conocerá las técnicas para auditar un sistema BRCGS versión 9 de manera efectiva, utilizando como guía la norma ISO 19011:2018.

Requisitos del participante: Conocimientos de la norma BRCGS versión 9.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de Calidad e Inocuidad
- Personal encargado del sistema BRCGS versión 9
- Miembros del equipo de auditores internos BRCGS versión 9

Temario general.

1. Introducción a la norma BRCGS versión 9

- Alcance de BRCGS versión 9
- Beneficios de BRCGS versión 9
- Requisitos fundamentales de BRCGS versión 9
- Principales cambios de BRCGS versión 9

2. Compromiso de la dirección en BRCGS versión 9

- Compromiso de la dirección
- Mejora continua
- Estructura organizativa
- Responsabilidades
- Equipo de gerencia

3. El Plan de seguridad alimentaria – HACCP

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

4. El Sistema de gestión de la calidad y seguridad 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

5. 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

6. Control de producto en BRCGS versión 9

- 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

7. Control de procesos en BRCGS versión 9

- 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

8. Personal en BRCGS versión 9

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

9. 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

10. Planeación de auditorías con base en ISO 19011: 2018

- Selección del criterio de auditoría
- Objetivos de la auditoría
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor
- Uso de expertos técnicos
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría

11. Reuniones de apertura

- Objetivo de la reunión de apertura
- La presentación de los miembros del equipo
- Enfoque positivo en la reunión de apertura
- Confirmación de horarios y actividades
- Procedimientos de seguridad
- Arreglos para reuniones y espacios de trabajo

12. Desarrollo de auditorías

- Determinación de la factibilidad
- Medios de comunicación oficial
- Buenas prácticas al identificar no conformidades
- La función de los guías y observadores
- Revisión de instalaciones
- Técnicas para obtener información
- La independencia de los auditores

13. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Tipos de evidencia
- Tipos de hallazgos
- Selección del tamaño de muestra
- Selección del personal a entrevistar
- Selección de áreas a observar
- Fuentes de información para la auditoría
- Buenas prácticas al auditar
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar



MCG de México

14. Reuniones de cierre

- Reunión de auditores previa al cierre
- Redacción de no conformidades
- Clasificación de hallazgos
- Propósito de la reunión de cierre
- Fortalezas y debilidades en la reunión de cierre
- Agenda típica de una reunión de cierre
- Manejo de objeciones en la reunión de cierre

15. El reporte de la auditoría

- Objetivo del reporte de auditoría
- Características de un buen reporte
- El tiempo de entrega del reporte
- Contenido típico de un reporte de auditoría

16. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos