



MCG de México

Curso: Interpretación e implementación 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 sistemas de gestión de inocuidad.

Objetivo: 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.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Personal de producción, mantenimiento, calidad y almacenes
- Miembros del equipo de implementación de la norma BRCGS versión 9
- Auditores internos en la norma BRCGS versión 9

Temario general.

1. Introducción a la norma BRC versión 9

- ¿Qué es BRC versión 9?
- Enfoque de la norma BRC versión 9
- Alcance de la norma BRC
- Beneficios de la norma BRC
- Requisitos fundamentales
- Principales cambios BRC versión 9

2. Compromiso de la dirección en BRCGS versión 9

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



MCG de México

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



MCG de México

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. Conclusiones

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