



CURSOS OFICIALES

BRGS

**PARA LA GESTIÓN DE LA
INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS**

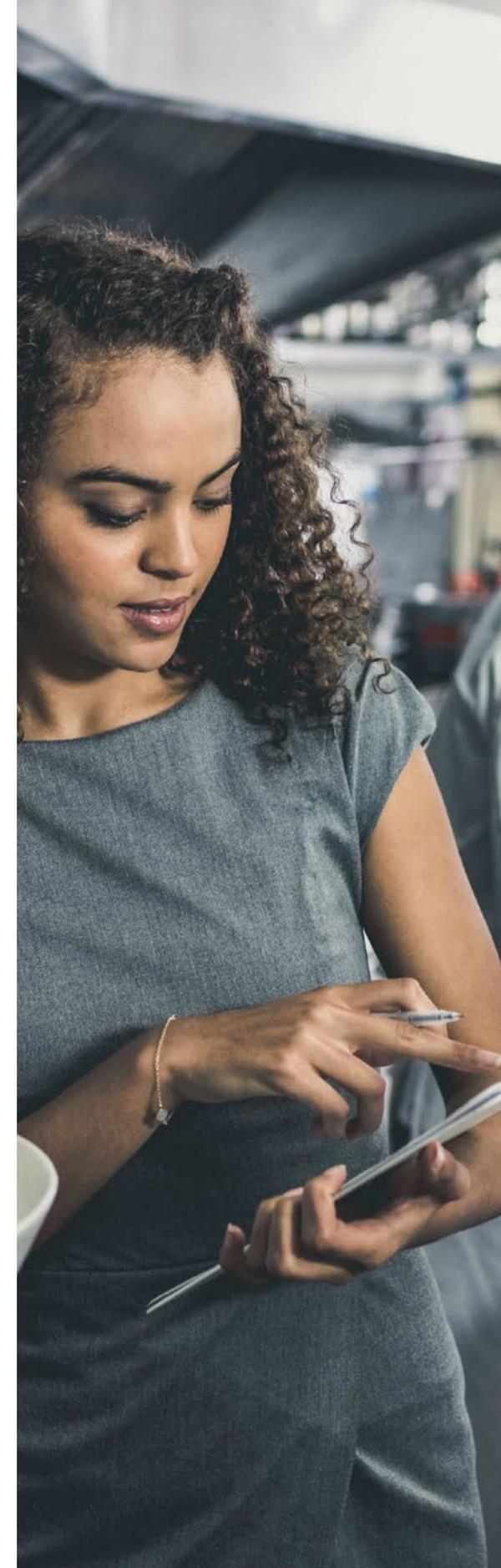


Los cursos **BRCS** para la Gestión de la **Inocuidad de Alimentos** incluye:

Norma Mundial de **Inocuidad Alimentaria**:

- Comprendiendo los Requerimientos
- Implementando el Estándar
- Concientización en el Estándar
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control **HACCP**
- Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo **HARPC**

- Auditor Interno
- Evaluación de Riesgos
- Análisis de Causa Raíz
- Validación y Verificación
- Evaluación de la Vulnerabilidad por Fraude Alimentario
- Monitoreo Ambiental de Patógenos



1 COMPRENDIENDO LOS REQUISITOS

Este curso está diseñado para permitir a los delegados obtener un entendimiento profundo de los principios generales y requerimientos del estándar, incluyendo las cláusulas fundamentales y declaraciones de intención.

Los delegados también aprenderán cómo funcionan las auditorías de certificación en el estándar incluyendo el cierre, acciones acoorrectivas y obtención del certificado.

****Es necesario un conocimiento técnico de la industria.****

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

Al finalizar el curso los delegados estarán en la capacidad de:

- Explicar cómo funciona el estándar
- Preparar al sitio para una auditoría contra el estándar
- Implementar los requerimientos del estándar
- Cierre de las acciones correctivas
- Acceder y compartir reportes en el Directorio BRCGS

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad
- Personal a cargo de la implementación del esquema BRCGS

EVALUACIÓN

Examen:
Entendiendo los
Requerimientos
(25 Preguntas)

Calificación mínima: 60%

2
DÍAS



2 HACCP

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

El objetivo del curso es capacitar al personal operativo y de calidad que necesite tener la preparación suficiente para establecer e implementar un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

- Entender los requisitos de BRCGS en relación al HACCP
- Describir los principios de HACCP del Codex Alimentarius
- Describir las razones por las que el HACCP puede fallar y las no conformidades más comunes del HACCP en BRCGS
- Completar las etapas previas al desarrollo del plan HACCP
- Conducir un efectivo análisis de peligros, determinar los PCC's y desarrollar el plan HACCP con monitoreo, acciones correctivas y actividades de verificación

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad
- Personal a cargo de la implementación del HACCP o planes de inocuidad alimentaria

EVALUACIÓN

Examen:
Sobre HACCP
(25 Preguntas)

Calificación mínima: 60%

2
DÍAS

The logo for FOOD Partners, featuring the word "FOOD" in a bold, sans-serif font above the word "Partners" in a script font, with a leaf icon above the letter "O" in "FOOD".



3

HARPC

ANÁLISIS DE PELIGROS
Y CONTROLES
PREVENTIVOS
BASADOS EN RIESGO

Este curso cubrirá las similitudes y diferencias entre los requerimientos de BRCGS para la Inocuidad Alimentaria y el Acta de Modernización para la Inocuidad Alimentaria (FSMA).

El curso HARPC de la Academia BRCGS no sustituye los cursos sobre controles preventivos de la FDA.

HARPC abarca mucho más en la evaluación y control de la inocuidad de los alimentos que un plan tradicional de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP).

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

- Describir cómo BRCGS para la Inocuidad Alimentaria se alinea con la regla de Controles Preventivos FSMA.
- Explicar los requerimientos de BRCGS y HARPC para el desarrollo y la administración de un plan de inocuidad alimentaria.
- Adaptar el esquema BRCGS para la Inocuidad Alimentaria para cumplir con la regulación de controles preventivos.
- Revisar las no conformidades más comunes relacionadas con HACCP Y HARPC encontradas en las auditorias BRCGS
- Revisar los principios del Análisis de Riesgos

EVALUACIÓN

Examen:
Sobre HARPC
(25 Preguntas)

Calificación mínima: 60%

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad
- Personal a cargo de la implementación y desarrollo del plan HARPC

2
DÍAS

FOOD
Partners



4 AUDITOR INTERNO

Este curso es para permitir realizar auditorías internas y preparar a las empresas para auditorías de tercera parte (certificación).

Se entrega a través de una serie de discusiones dirigidas por el taller, presentaciones y un estudio de caso interactivo.

Durante el estudio de caso, se le brindarán comentarios y apoyo para que pueda realizar una auditoría en su propio lugar de trabajo.

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad
- Personal a cargo de la administración y programación de auditorías internas

Al finalizar el curso los delegados estarán en la capacidad de:

- Entender los roles y responsabilidades de los auditores
- Estar en la capacidad de planear y conducir una auditoría interna
- Conocer cómo escribir informes de auditoría concisos, precisos y basados en evidencia objetiva

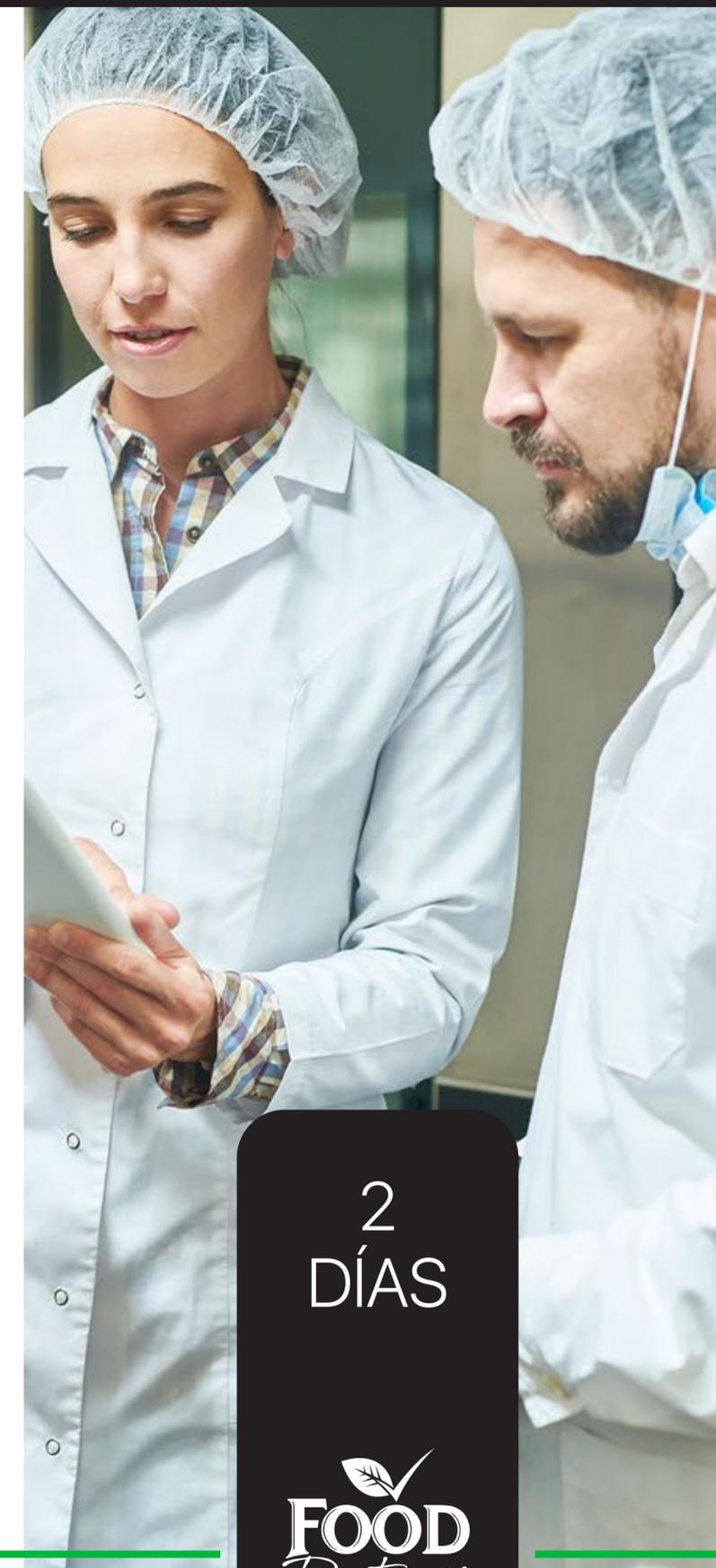
EVALUACIÓN

50% Participación durante el curso

50% Asignación: Auditoría en el lugar de trabajo

Calificación mínima: 75%

2
DÍAS



5 ANÁLISIS DE CAUSA RAÍZ

Este curso es para proporcionar a los delegados una comprensión profunda del Análisis de Causa Raíz (ACR), para conocer su importancia y saber realizarlo de manera competente.

Esto es especialmente útil cuando se implementan algunos de los requisitos de BRCGS.

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad de los sitios fabricantes de productos alimenticios

Al finalizar el curso los delegados estarán en la capacidad de:

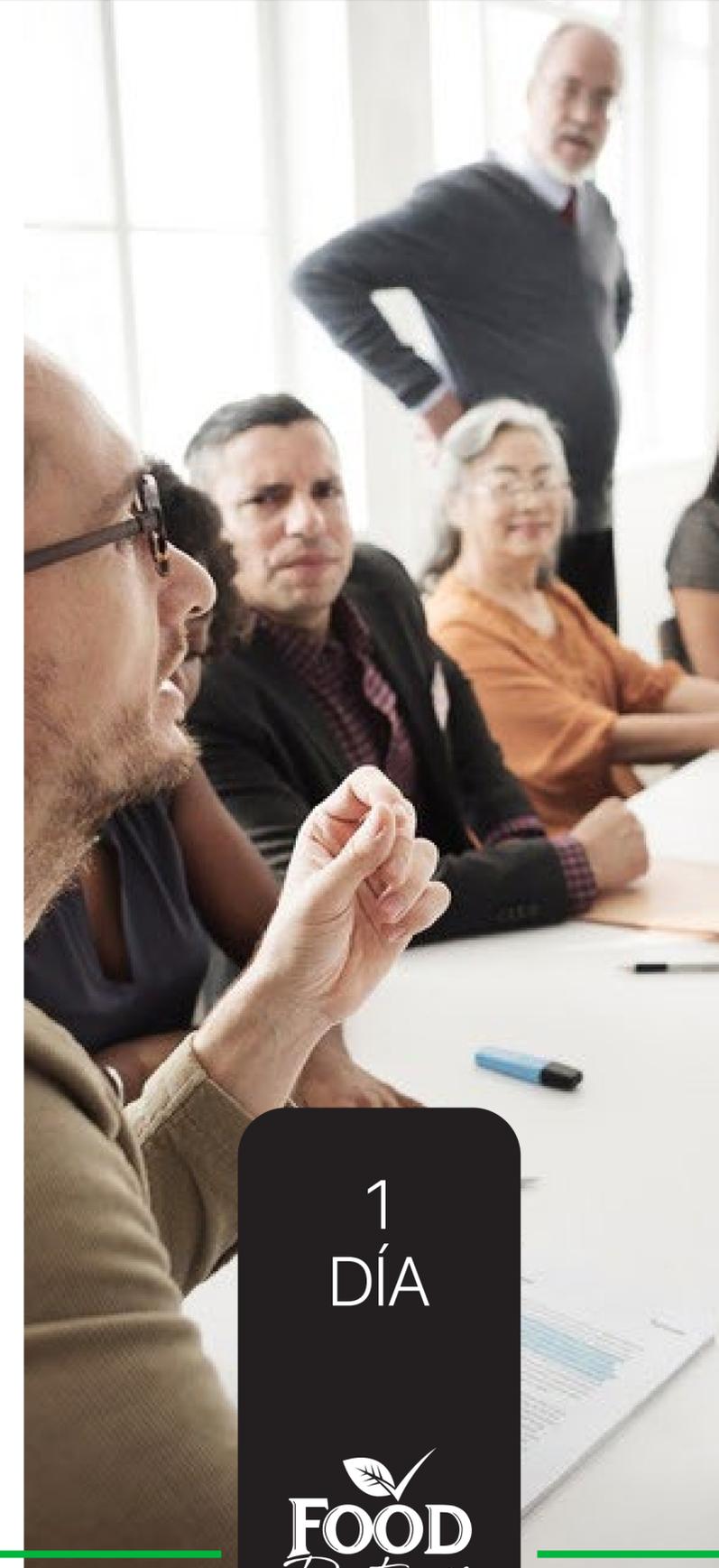
- Definir análisis de causa raíz (ACR)
- Entender la diferencia entre síntomas y ACR
- Entender el rol e importancia del ACR en conformidad con BRCGS
- Explorar los métodos más comunes para llevar a cabo los ACR
- Estar en la capacidad de realizar ACR y documentarlo efectivamente

EVALUACIÓN

Asignación:
Análisis de Causa Raíz

Calificación mínima: 75%

1
DÍA



6 EVALUACIÓN DE RIESGOS

Este curso le proporciona a los delegados una comprensión profunda de la evaluación de riesgos y permitirles el uso de diferentes modelos.

Esto es particularmente útil cuando se están implementando sistemas de gestión para la inocuidad alimentaria, y cuando se implementan los requisitos de BRCGS.

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad de los sitios fabricantes de productos alimenticios

Al finalizar el curso los delegados estarán en la capacidad de:

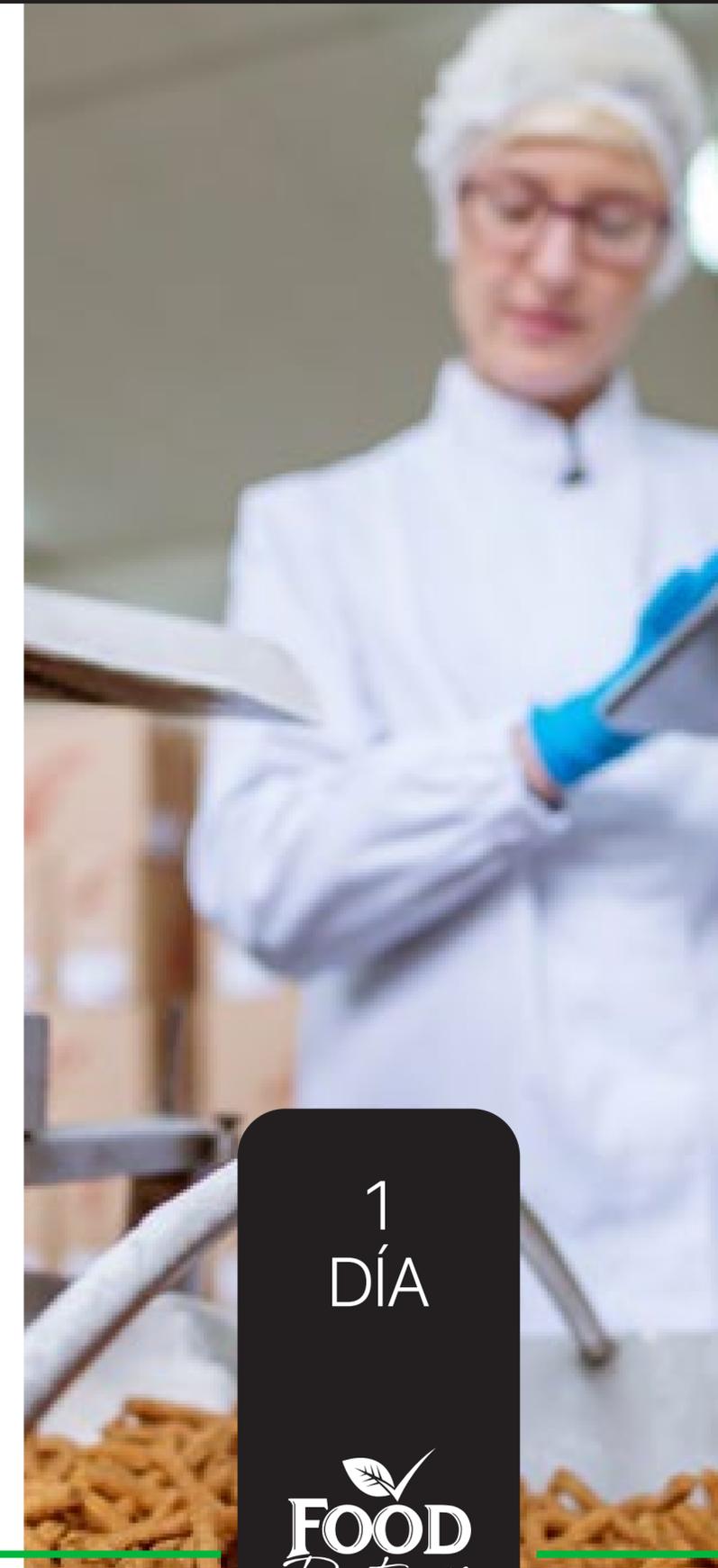
- Entender la terminología de evaluación de riesgos
- Seleccionar y utilizar diferentes modelos para la evaluación de riesgos para procesos en el sitio
- Entender qué espera BRCGS de una evaluación de riesgos

EVALUACIÓN

Asignación:
Evaluación de riesgos

Calificación mínima: 75%

1
DÍA



7 VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN

Este curso es para proporcionar a los delegados una comprensión profunda de la validación y verificación de forma que conozcan el nivel de detalle requerido para cada proceso y ser capaces de llevar tal comprobación a la práctica.

Esto es particularmente útil cuando se están implementando sistemas de gestión para la inocuidad alimentaria, y cuando se implementan los requisitos de BRCGS.

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad de los sitios fabricantes de productos alimenticios

Al finalizar el curso los delegados estarán en la capacidad de:

- Definir y entender los términos validación y verificación
- Entender el nivel de detalle requerido en cada proceso
- Llevar la validación y verificación a la práctica
- Reconocer cómo la validación y la verificación se relacionan con la conformidad y la norma BRCGS

EVALUACIÓN

Asignación:
Validación y Verificación

Calificación mínima: 75%

1
DÍA



8

EVALUACIÓN DE LA VULNERABILIDAD POR FRAUDE ALIMENTARIO

Este curso está diseñado para proporcionar a los fabricantes un conocimiento profundo y práctico de las técnicas y herramientas para la Evaluación de Vulnerabilidad por Fraude Alimentario, y cómo pueden ser aplicadas de una manera relevante en la industria.

Le permitirá a los delegados usar las técnicas para una mejor identificación y mitigación de los riesgos asociados a las materias primas e ingredientes en la cadena de suministro.

Esto es particularmente útil cuando se están implementando sistemas de gestión para la inocuidad alimentaria, y cuando se implementan los requisitos de BRCGS.

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

Al finalizar el curso los delegados estarán en la capacidad de:

- Entender los requerimientos de BRCGS en relación a la evaluación de vulnerabilidad
- Entender el significado de "fraude alimentario"
- Identificar la diferencia entre evaluación de la vulnerabilidad, punto de control crítico en el análisis de amenazas y defensa alimentaria
- Evaluar las materias primas e ingredientes más vulnerables al fraude alimentario

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

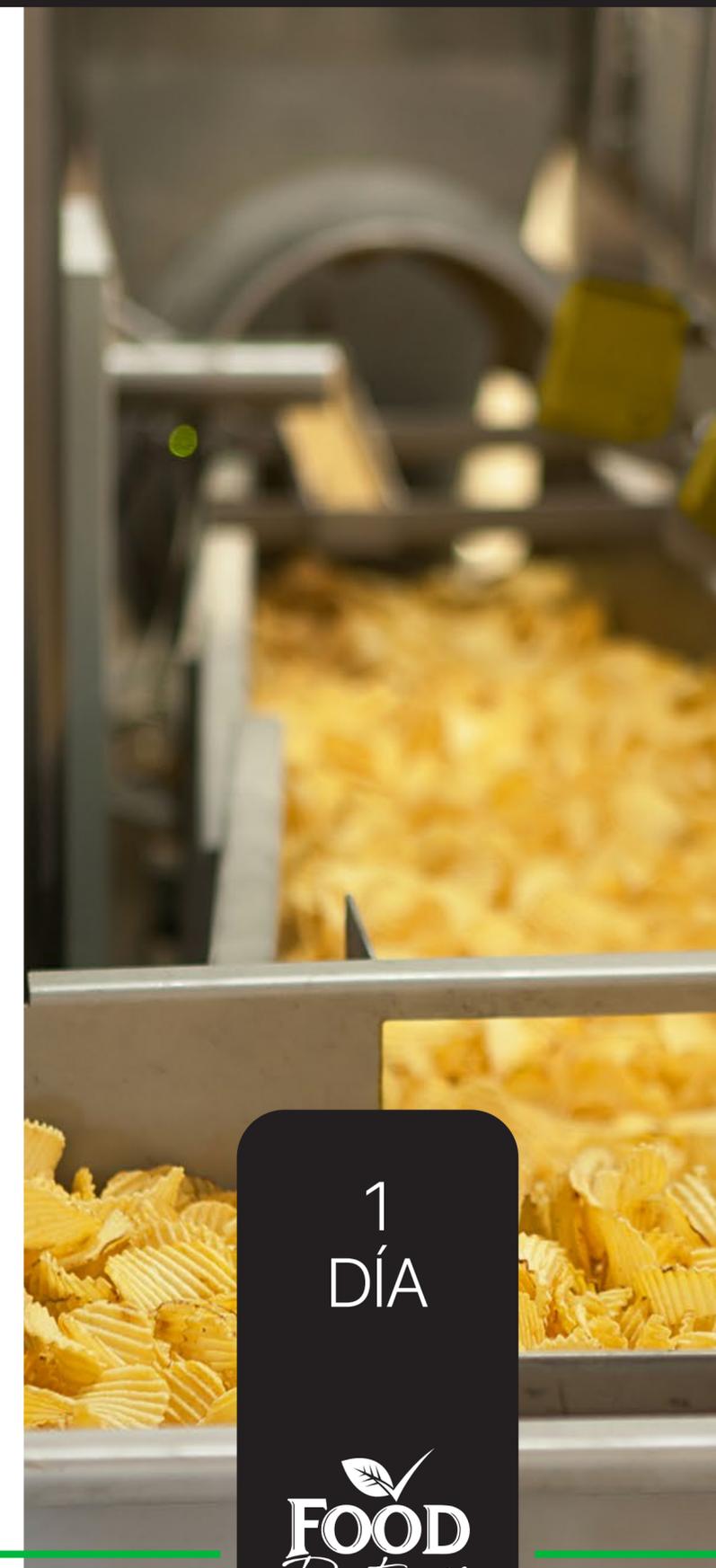
- Personal Operativo
- Personal Técnico
- Personal de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad de los sitios fabricantes de productos alimenticios

EVALUACIÓN

Asignación:
Evaluación de la Vulnerabilidad por Fraude Alimentario.

Calificación mínima: 75%

1
DÍA



9

MONITOREO AMBIENTAL

Este curso proporcionará a los delegados una comprensión de los componentes clave de un programa de monitoreo ambiental para identificar riesgos microbiológicos potenciales en áreas de producción y productos abiertos; además de explicar diferentes métodos de muestreo y elementos clave de un procedimiento de acciones correctivas.

Esto es particularmente útil cuando se implementa un programa de monitoreo ambiental basado en los requisitos BRCGS y las mejores prácticas de la industria.

PRINCIPALES OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

Al finalizar el curso los delegados estarán en la capacidad de:

- Comprender los requisitos de la versión 8 y los componentes clave de un programa de monitoreo ambiental, incluida la evaluación de riesgos, la ubicación de muestreo, los organismos objetivo, los métodos de prueba, la frecuencia de muestreo, el establecimiento de límites de control, la acción correcta apropiada, la validación / verificación del programa
- Describir organismos objetivo apropiados e identificar sitios de muestreo adecuados
- Explicar diferentes métodos de muestreo
- Explicar las acciones correctivas apropiadas para fallas de monitoreo ambiental
- Desarrollar un programa de monitoreo ambiental basado en los requisitos de la versión 8 y las mejores prácticas de la industria

¿QUIÉN DEBERÍA PARTICIPAR?

- Auditores
- Consultores
- Personal Técnico y de Calidad

EVALUACIÓN

Asignación:
Monitoreo Ambiental de Patógenos.

Calificación mínima: 75%

1
DÍA



10

BRCGS

Gluten-Free

Programa de Certificación Libre de Gluten Edición 3:
Capacitación de la Industria



Duración
1 Día



Evaluación
Examen de 25 preguntas. **Aprobando 60%**



AGENDA DEL CURSO

- Introducción
- Concienciación sobre el gluten
- Requisitos legales para el gluten
- Estándar Mundial del Programa de Certificación Libre de Gluten
- Implementación de los requisitos estándar
- El proceso de certificación
- Resumen, recapitulación y recursos

11

BRCGS

Gluten-Free

Programa de Certificación Libre de Gluten Edición 3:
Capacitación de Auditores



Duración
1 Día



Evaluación
Examen de 50 preguntas. **Aprobando 75%**



AGENDA DEL CURSO

- Introducción
- Concienciación sobre el gluten
- Requisitos legales para el gluten
- Estándar Mundial del Programa de Certificación Libre de Gluten
- Implementación de los requisitos estándar
- El proceso de certificación
- Resumen, recapitulación y recursos



Gerardo Ugalde • CEO

+(506) 8834 7784

info@foodpartnerslatam.com

San José, Costa Rica

BRCS Approved Virtual Trainer