



CURSO DE AUDITOR INTERNO BRCGS **FOOD SAFETY ISSUE 9**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes en la comprensión y aplicación de los requisitos del BRCGS Food Safety Issue 9 para auditorías internas efectivas.



Objetivos específicos

- Comprender los principios y requisitos del BRCGS Food Safety Issue 9. Desarrollar habilidades para planificar y ejecutar auditorías internas. Identificar no conformidades y oportunidades de mejora.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Fundamentos Del Estándar BRCGS Food Safety Issue 9

Contenidos:

Introducción Al Estándar BRCGS Food Safety Issue 9 Y Su Importancia En La Seguridad Alimentaria.

Objetivos, Alcance Y Principios Fundamentales Del Estándar.

Estructura Y Requisitos Generales Del Estándar BRCGS Food Safety Issue 9.

Compromiso De La Dirección Y Cultura De Inocuidad Alimentaria.

Sistemas De Gestión De La Inocuidad Y Calidad Alimentaria.

Requisitos Para La Implementación Y Mantención Del Sistema.

Módulo 2

Plan De Inocuidad Alimentaria Y Sistema De Gestión

Contenidos:

Principios Del Sistema HACCP Y Su Integración Con BRCGS Food Safety Issue 9.

Análisis De Peligros Y Evaluación De Riesgos De Inocuidad Alimentaria.

Identificación De Puntos Críticos De Control Y Límites Críticos.

Programas De Prerrequisitos Y Buenas Prácticas De Manufactura.

Gestión De Documentos, Registros Y Procedimientos Del Sistema.

Gestión De Trazabilidad, Incidentes Y Retiro De Productos.

Control De Proveedores, Materias Primas Y Materiales De Envasado.

Módulo 3

Requisitos Operacionales Y Control De La Inocuidad

Contenidos:

Normas De Higiene Personal Y Prácticas Del Personal.

Control De Instalaciones, Equipos Y Condiciones Higiénicas.

Gestión De Limpieza Y Desinfección De Instalaciones Y Equipos.

Control De Contaminación Física, Química Y Microbiológica.

Gestión De Alérgenos Y Prevención De Contaminación Cruzada.

Control De Procesos, Productos Y Liberación De Producto.

Gestión De Productos No Conformes Y Acciones Correctivas.

Módulo 4

Fundamentos De La Auditoría Interna BRCGS

Contenidos:

Objetivos, Principios Y Tipos De Auditorías Internas.

Requisitos Del Programa De Auditorías Internas Según BRCGS Food Safety Issue 9.

Planificación Y Programación De Auditorías Basadas En Riesgos.

Definición De Alcance, Criterios Y Objetivos De La Auditoría.

Competencias, Responsabilidades E Imparcialidad Del Auditor Interno.

Preparación De Listas De Verificación Y Evidencias De Auditoría.

Técnicas De Entrevista, Observación Y Revisión Documental.

Identificación Y Clasificación De Hallazgos De Auditoría.

Módulo 5

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl