



Norma Mundial **BRCGS de Inocuidad
Alimentaria - VERSIÓN 9
ENTRENAMIENTO PARA SITIOS**

Solinal.



BRCGS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

VERSIÓN 9 – ENTRENAMIENTO PARA SITIOS

Quiénes deberían asistir?

- Gerentes técnicos y de calidad
- Equipos de manufactura
- BRCGS Professionals

Duración

- Duración: 16 horas
(2 sesiones consecutivas de 8 horas c/u)

Evaluación

- Evaluación: Examen de 25 preguntas; aprobación con el 60%.

Resolución

- Este curso ha sido diseñado para permitir a los asistentes obtener una comprensión completa de los principios generales de los requisitos de la Norma, incluidas las cláusulas fundamentales y las declaraciones de intención, y qué esperar durante el proceso de certificación y las acciones necesarias antes, durante y después de la auditoría.

Cupo máximo

- 10 asistentes

Objetivos claves de aprendizaje

Proporcionar una comprensión de:

- Los detalles del esquema
- Cómo cumplir con los requisitos de la Norma
- Qué esperar de su auditoría BRCGS
- Acceder y usar los informes de auditoría desde el Directorio BRCGS

PARTE 1 – INTRODUCCIÓN

¿Qué hay de nuevo en la versión 9?

- El alcance de la Norma
- Legislación sobre inocuidad de los alimentos
- El sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- Beneficios de la Norma
- Orientación y capacitación
- Fecha de vigencia de la versión 9

PARTE 2 – REQUISITOS

Cómo se establecen los requisitos

- Compromiso de la alta dirección
- El plan de inocuidad de los alimentos: HACCP
- Sistema de gestión de la calidad y la inocuidad de los alimentos
- Estándares del sitio
- Control del producto
- Control del proceso
- Personal
- Zonas de riesgo de producción: alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado ambiental
- Requisitos para productos comercializados

PARTE 3 – PROTOCOLO DE AUDITORÍA

- Introducción
- Protocolo general: preparación de la auditoría
- Protocolo de auditoría anunciado
- Protocolo de auditoría anunciado combinado: auditoría anunciada en dos partes
- Protocolo de auditoría no anunciado
- Módulos adicionales
- Protocolo general: auditoría posterior

Solinal.

BRCGS OFFICIAL TRAINER



FEDERICO SÁNCHEZ

ARGENTINA

TODA SU EXPERIENCIA AQUÍ



- Principal Trainer for BRCGS Food Safety / Packaging / Storage & Distribution
- Approved Training Partner (ATP) for BRCGS
- Lead and Witness Auditor for BRCGS Food Safety / Packaging / Storage & Distribution
- Compliance and Witness Auditor for BRCGS.
- Lead Instructor and PCQI for FSPCA Preventive Controls for Human Food.
- IRCA FSSC 22000 Lead Auditor Trainer for Nestlé.
- IFS Food, ISO 22000 and FSSC 22000 Auditor.
- SGS ARGENTINA S.A.: Technical Coordinator – Food Audits.
- IFS Food, ISO 22000 and FSSC 22000 – Auditor.
- GLOBALG.A.P. + GRASP Inspector.

BRCGS Approved Virtual Trainer

BRCGS Approved Training Partner



CURSO	FECHA	INVERSIÓN ¹
Norma Mundial BRCGS de Inocuidad Alimentaria Versión 9 – Entrenamiento para Sitios Visite la website oficial del curso https://www.solinalfoodschooll.org/brcgs/	Diciembre 12 y 13 9 am a 5 pm MODALIDAD: ONLINE	267 USD PAGAR ONLINE CON TC

¹ no incluye impuestos

FORMAS DE PAGO: Depósito o transferencia a nombre de:

Inversión: **299 USD** (incluido impuestos)

TRAINING FOOD CENTER SOLINAL SCHOOL S.A.

Banco del Pacífico Cuenta Corriente #7604912

RUC: 0992891483001 (para transferencias) E-mail: factura@solinal.org

Código SWIFT: PACIECEG (para transferencias internacionales)

- **Paga el programa con tu tarjeta de crédito o débito de preferencia haciendo pago directo aquí**
- Pregunte cómo escribiendo a info@solinal.org o llamando al **+593-992199077 (WhatsApp)**

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

ASISTENTE # 1

NOMBRES Y APELLIDOS:

I.D.:

TELÉFONO:

PAÍS, CIUDAD:

E-MAIL:

ASISTENTE # 2

NOMBRES Y APELLIDOS:

I.D.:

TELÉFONO:

PAÍS, CIUDAD:

E-MAIL:

DATOS DE FACTURACIÓN

RAZÓN SOCIAL:

RUC / I.D. FISCAL:

PAÍS, CIUDAD:

DIRECCIÓN:

E-MAIL:

TELÉFONO:

COLOQUE AQUÍ SU NOMBRE Y APELLIDO COMO CONSTANCIA DE LLENADO DE ESTE FORMULARIO

AVISO LEGAL: Los datos recogidos en ese formulario serán tratados de forma confidencial, siguiendo nuestra [Política de Privacidad y Protección de Datos](#). Los datos personales recabados se manejan bajo un estricto procedimiento de seguridad en el almacenamiento de la información para evitar acceso no autorizado, pérdida o destrucción de sus datos personales. Ni es el fin ni jamás lo será, hacer uso indebido de sus datos personales, ni venderlos, ni prestarlos ni transferirlos a terceros para fines lucrativos ni cualquier otro fin. Al llenar este formulario, usted manifiesta que conoce y acepta las condiciones del tratamiento de sus datos, así como nuestra [Política de Registro, Pago, Términos y Condiciones](#) y autoriza a TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A. para que sus datos personales se incorporen en un fichero privado, cuyo responsable de uso y tratamiento es TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A. Usted cuenta con 7 días para manifestar su negativa al tratamiento de sus datos, y, en caso de no pronunciarse a tal efecto, se entenderá que es consciente del tratamiento de sus datos personales. Para solicitar la negativa del uso de sus datos, escriba a info@solinal.org con el asunto SOLICITUD DE NEGATIVA DE USO DE MIS DATOS PERSONALES.

Solinal.



CONTACTO GLOBAL

New York - Oficina Financiera

Solinal Corp.

228 Park Avenue South
New York, New York 10003
United States



+1 718 618 4839



info@solinal.org



www.solinal.org

Guayaquil - Centro de Operaciones

Solinal Corp.

Calle Primera 107 y Bálsamos
Urdesa, Guayaquil
Ecuador



+1 718 618 4839



info@solinal.org



www.solinal.org

