



MCG de México

Curso: Auditor líder BRC, Certificado Internacional por Exemplar Global

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Certificado con reconocimiento internacional de Exemplar Global
- ✓ 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: 40 horas

Requisitos del participante: Traer identificación oficial (credencial de elector, cédula profesional, pasaporte o cartilla del servicio militar), contar con curso de Auditor interno BRC versión 8, experiencia en por lo menos 4 auditorías. Traer las Normas: BRC versión 8 e ISO 19011:2018

Instructor: Acreditado por Exemplar Global.

Calificación mínima aprobatoria: 80 %

Objetivos:

Al finalizar el curso el participante:

- Comprenderá a profundidad los requisitos y conocerá la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en BRC versión 8.
- Mejorará las estrategias para auditar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria de manera efectiva.
- Perfeccionará habilidades como Auditor para ejecutar exitosamente todas las etapas de una auditoría a un sistema de gestión de inocuidad alimentaria BRC versión 8.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Líderes del equipo de inocuidad
- Personal encargado de la implantación del sistema BRC versión 8
- Equipo de auditores internos

Temario general.

1. Revisión detallada de los requisitos de BRC versión 8

- Objetivo de BRC versión 8
- Alcance de BRC versión 8
- Requisitos fundamentales



MCG de México

2. Compromiso de la dirección

- Política documentada
- Plan de Mejora
- Objetivos
- Juntas de Revisión por Equipo Directivo
- Sistema de Información Confidencial Interno
- Auditoría de Recertificación
- Estructura, Responsabilidades y Autoridad

3. El Plan de seguridad alimentaria – HACCP

- El Equipo HACCP
- Programas de Prerrequisitos
- Descripción del Producto
- 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)
- Establecimiento de los Procedimientos de Verificación (principio 6)
- Documentación y Registros (principio 7)
- Revisión del Plan HACCP

4. El Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Control de Documentación y Registros
- Auditorías Internas –
- Aprobación y Seguimiento de Proveedores y Materias Primas
- Especificaciones
- Medidas Correctivas y Preventivas
- Control de Producto No Conforme
- Trazabilidad
- Gestión de Reclamaciones
- Gestión de Incidentes, Retiro y Recuperación de Producto

5. Normas relativas al establecimiento

- Exteriores
- Protección del Establecimiento y Defensa Alimentaria
- Distribución, flujo del producto y separación de zonas
- Construcción de las instalaciones
- Servicios: agua, aire y hielo
- Mantenimiento

Tel. 55-5367-8683

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



MCG de México

- Instalaciones para el Personal
- Control de la Contaminación Química y Física
- Equipos de Detección de Cuerpos Extraños
- Limpieza e Higiene
- Eliminación de Residuos
- Gestión de Plagas
- Instalaciones de Almacenamiento
- Embarque y Transporte

6. Control de producto

- Diseño y Desarrollo de Producto
- Etiquetado de Producto
- Gestión de Alérgenos
- Autenticidad, Reivindicaciones y Cadena de Custodia
- Envasado de Producto
- Inspección de producto y Análisis en el Laboratorio
- Distribución de Producto

7. Control de procesos

- Control de las Operaciones
- Control del Etiquetado y los Envases
- Control de Cantidad, Peso y Unidades
- Calibración y Control de Dispositivos de Medición y Vigilancia

8. Personal

- Formación
- Higiene Personal
- Revisiones Médicas
- Ropa de Protección

9. Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente

- Distribución, flujo del producto y separación de zonas
- Construcción de las instalaciones
- Mantenimiento
- Instalaciones para el Personal
- Limpieza e Higiene
- Eliminación de Residuos
- Ropa de Protección

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

Tel. 55-5367-8683

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



MCG de México

- Roles y responsabilidades del auditor líder
- 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

14. Reuniones de cierre

Tel. 55-5367-8683

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



MCG de México

- 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: 40% teoría – 60 % ejercicios y casos prácticos.