



MCG de México

## Curso: Actualización de la norma BRCGS versión 9

### Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ 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:** 4 horas

**Instructor:** Ingeniera en Alimentos con más de 15 años de experiencia en inocuidad alimentaria con base en los estándares de la Norma BRC.

**Objetivos:** Al finalizar el curso, el participante conocerá los cambios clave de la 9ª. edición de la Norma BRCGS, para aplicar en su organización como parte de la actualización y mejora continua del Sistema de Calidad e Inocuidad.

**Requisitos del participante:** conocimiento de la Norma BRCGS.

### Dirigido a:

- Jefes y gerentes de producción, calidad, almacenes y logística
- Personal involucrado en la gestión de la calidad e inocuidad bajo los estándares de BRCGS

### Temario general.

#### 1. Introducción a la actualización de la Norma BRCGS versión 9

- ¿Qué es BRC?
- Antecedentes
- Historia BRC: surgimiento y objetivos del estándar
- 9ª. edición BRC
- Resumen de cambios clave Ed. 8 vs. Ed. 9
- Cambios al protocolo de auditoría

#### 2. Principales cambios de los requisitos BRCGS versión 9

- Compromiso de la Gerencia
- El Plan de Seguridad Alimentaria HACCP (equivalente a la actualización del CODEX Alimentarius)
- Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos
- Requisitos 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



### **3. Actualización y mejora del Sistema de seguridad alimentaria BRCGS versión 9**

- Correcta interpretación de las cláusulas
- Documentos y registros
- Auditoria Interna y de Certificación

### **4. Conclusiones**

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