

# HABILIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ESTÁNDAR BRC Vs7

2017

16  
HORAS

*Implemente un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en la nueva versión de BRC Vs7*

## BENEFICIOS DE PARTICIPAR

BRC Food Vs7, es un estándar enfocado a la gestión de la inocuidad alimentaria y la calidad en las actividades de producción de alimentos, siendo este es una de los primeros homologados por GFSI. Dado los principios de mejora continua implícita para este estándar, está siendo permanentemente revisado, por el equipo técnico de BRC. Así es cómo en esta versión se fortalece los requisitos relativos al control de proveedores, control de etiquetado, autenticidad, trazabilidad, entre otros.

Al finalizar este curso, usted estará capacitado para:

1. Reconocer los fundamentos del estándar BRC Food Vs7
2. Identificar los requisitos generales y fundamentales del estándar BRC Food Vs7
3. Aplicar criterios de cumplimiento del estándar BRC Food Vs7, en los procesos de la empresa

## ITINERARIO DE APRENDIZAJE



### PLANIFICANDO EL DESEMPEÑO

Que la calidad y eficiencia de los procesos productivos sea fruto de la planificación.

## QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Profesionales y técnicos de la industria de alimentos que deseen implementar el Estándar BRC en su Versión 7.

## PRERREQUISITOS

Conocimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP.

## METODOLOGÍA

Todos nuestros cursos poseen actividades dinámicas y activas, con la finalidad de formar competencias desde la práctica.

## QUÉ VAMOS A APRENDER

### UNIDAD 1: EVOLUCIÓN Y SITUACIÓN ACTUAL DEL ESTANDAR BRC

- Los procesos de homologación de Global Food Safety Initiative (GFSI)
- Situación de los Estándares homologados vigentes y sus alcances
- Modelo de auditoría del Estándar Vs7

### UNIDAD 2: REQUISITOS GENERALES Y FUNDAMENTALES DEL ESTANDAR BRC Vs7

- Compromiso del Equipo Directivo
  - o Requisitos Generales
  - o Requisitos Fundamental: Compromiso del equipo directivo y mejora continua
- Actividades
- Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC (HACCP)
  - o Requisitos Generales
  - o Requisitos Fundamental: Plan de seguridad alimentaria: APPCC
- Actividades
- Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria
  - o Requisitos Generales
  - o Requisitos Fundamental: Auditorías internas, Gestión de proveedores de materias primas y de material de envasado, Acciones correctivas y preventivas y Trazabilidad
- Actividades

- Normas Relativas a las Instalaciones
  - o Requisitos Generales
  - o Requisitos Fundamental: Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación y Limpieza e higiene
- Actividades
- Control Producto
  - o Requisitos Generales
  - o Requisitos Fundamental: Gestión de alérgenos
- Actividades
- Control Procesos
  - o Requisitos Generales
  - o Requisitos Fundamental: Control de las operaciones y Control del etiquetado y de los envases
- Actividades
- Personal
  - o Requisitos Generales
  - o Requisitos Fundamental: Capacitación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- Actividades

### EVALUACIÓN FINAL

### VALOR CURSO

**\$257.000.-** por participante

**US\$395.-** por participante

Descuento especial ALUMNI(\*)  
Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con GCL Capacita S.A. durante los últimos 12 meses.

### IMPORTANTE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 2 días hábiles antes como plazo máximo previo al inicio del curso. Mayores informaciones: [www.sence.cl](http://www.sence.cl)

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso.

### INFORMACIÓN GENERAL

**NOMBRE SENCE:**  
Habilidades para la Gestión del Sistema HACCP.

**CÓDIGO SENCE:**  
12-37-9225-85

**DURACIÓN:**  
16 horas

**OTEC:**  
GCL CAPACITA S.A.

**RUT:**  
76.501.680-0

**HORARIO:**  
08:30 a 12:30 y 13:30 a 17:30 hrs.

**REGISTRO DE PARTICIPANTES:**  
08:15 a 08:30 hrs. Se solicita llegar puntual, por la nueva modalidad de inscripción con Libro de Clases Electrónico.

### LUGAR EJECUCIÓN

**SANTIAGO:**  
Av. Parque Antonio Rabat Sur 6165, Vitacura.

### INCLUYE

Archivador temático, Lápiz, Diploma de Participación digital, Certificado de Aprobación digital, Almuerzo y Coffee Break.



### CONTACTO

Tel.: +562 2240 0659  
Email: [formacionCL@eurofins.com](mailto:formacionCL@eurofins.com)  
Web: [www.eurofins.cl](http://www.eurofins.cl)

**CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO CERRADO**