



PROGRAMA
APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE LA NORMA BRCGS
VERSIÓN 8 / OPERARIOS

Nuestra Empresa

Usecap limitada, es una consultora y Organismo Técnico de Capacitación (**OTEC**), creado en el año 2006, acreditado ante el Servicio de Capacitación y Empleo (**SENCE**)

Certificado bajo las normas de Calidad **ISO 9001:2008** y **NCH 2728**. Por el ente Francés, líder mundial desde el año 1828, **Bureau Veritas**

Brindamos como Valor Agregado consultoría para su organización, por la contratación de servicios de capacitación.

Consultoría + capacitación

Buscamos que los recursos SENCE de su empresa sean gestionados de manera estratégica a través de servicios de consultoría y capacitación, alineados con el pensamiento organizacional de su empresa.



Objetivo General

Al finalizar el curso el participante será capaz de reconocer la norma BRC V8 para asentar los criterios en los distintos procesos y la preparación de las respectivas auditorias en este sistema de seguridad alimentaria.



¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a Profesionales y técnicos de la industria de alimentos con conocimiento de los procesos productivos.



Contenido

MÓDULO 1: ALERGIAS E INTO- LERANCIAS ALIMENTARIAS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD

- Que es BRC
 - EX British Retail Consortium, el cambio a BRCS
 - Actualización
 - Novedades de la edición 8
 - Estructura del BRCS
 - Aspectos Clave
 - Cómo se establecen los requisitos
 - Requisitos fundamentales
- Ventajas y Beneficios.

MÓDULO 2: MODIFICACIONES

- Reducción de la complejidad de definiciones y vocabulario
- Alineación con la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA)

MÓDULO 3: REQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BR- CS

- Cómo se establecen los requisitos:

1. Compromiso del equipo directivo
2. El plan de seguridad alimentaria: APPCC - HACCP
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria
4. Normas relativas al establecimiento
5. Control del producto
6. Control de procesos
7. Personal
8. Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente

MÓDULO 4: COVID-19 SEGÚN BRC

- Introducción COVID 19 NUEVO DESAFÍO PARA LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS
- DOCUMENTO GUÍA DE BRCS: “Gestión de la seguridad alimentaria durante la pandemia de Covid-19”

Servicios Relacionados



Prueba
Diagnóstico Inicial



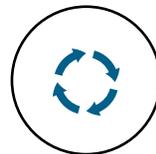
Plataforma
de educación virtual



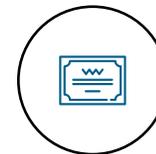
Reportes
de avances



Soporte vía
telefónica, mail,
foros, whatsapp



Retroalimentación de
todas las actividades y
evaluaciones

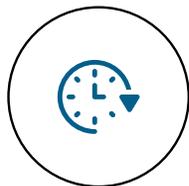


Entrega de diploma y
Certificación del curso

Información General



Modalidad
A Distancia



Duración
100 horas



Cód. Sence
1238021784



Modalidad
E-learning



Duración
100 horas



Cód. Sence
1238021785



USECAP

Conocimiento a tu alcance



Presidente Madero 789, Ñuñoa
Santiago. Chile



+56 2 2671 4073



www.usecap.cl

