

Curso:

# IMPLEMENTACIÓN DEL ESTÁNDAR BRC V8

## Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión completa del estándar BRC V8 y guiar a las empresas en la implementación de un sistema de gestión de seguridad y calidad alimentaria conforme a esta norma. El objetivo es preparar a las organizaciones para la certificación BRC, asegurando que sus productos cumplan con los más altos estándares internacionales de seguridad y calidad.

## Objetivos del curso

1. Comprender los principios y requisitos clave del estándar BRC V8.
2. Desarrollar e implementar un sistema de gestión de la seguridad y calidad alimentaria conforme a BRC V8.
3. Capacitar al personal en la documentación, seguimiento y mejora continua de los procesos de seguridad y calidad.
4. Prepararse para la auditoría y certificación bajo el estándar BRC V8.

## Temario

### Introducción al Estándar BRC V8

- Historia y evolución del BRC.
- Objetivos y alcance del estándar BRC V8.
- Diferencias clave entre BRC V8 y versiones anteriores.

### Cultura de Seguridad Alimentaria

- Importancia de la cultura de seguridad alimentaria en la implementación de BRC V8.
- Desarrollo y mantenimiento de un plan de mejora continua para la cultura de seguridad alimentaria.
- Estrategias para la capacitación y comunicación interna.

### Aseguramiento de la Cadena de Suministro

- Requisitos para la gestión de proveedores bajo BRC V8.
- Evaluaciones de riesgos y programas de aprobación de proveedores.
- Control y seguimiento de la seguridad en la cadena de suministro.

### Gestión de Contaminaciones y Adulteraciones

- Requisitos específicos para la prevención de contaminaciones y adulteraciones intencionadas.
- Desarrollo de planes de mitigación de riesgos y food defense.
- Estrategias para la prevención del fraude alimentario.

## Control de Procesos

- Implementación de controles de procesos para asegurar la consistencia y conformidad de los productos.
- Validación y verificación de los controles de procesos.
- Uso de tecnologías de monitoreo en tiempo real.

## Sistemas de Gestión de la Calidad

- Desarrollo y mantenimiento de un sistema de gestión de calidad robusto.
- Gestión de incidentes, trazabilidad, y manejo de quejas.
- Estrategias para la mejora continua del sistema de calidad.

## Requisitos de Auditoría

- Preparación para auditorías internas y externas.
- Opciones de auditorías anunciadas y no anunciadas.
- Gestión de auditorías internas para verificar el cumplimiento con BRC V8.

## Etiquetado y Gestión de Alérgenos

- Requisitos para el etiquetado preciso y la gestión de alérgenos bajo BRC V8.
- Controles para prevenir la contaminación cruzada de alérgenos.
- Verificación y validación de los procedimientos de gestión de alérgenos.

## Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y ejercicios prácticos.
- Casos de estudio y ejemplos de implementación del estándar BRC V8.

## Duración

16 horas (Duración recomendada: 4 jornadas de cuatro horas)

## Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables de seguridad alimentaria, supervisores de planta, auditores internos, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de seguridad alimentaria

## Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Conocimiento básico de las especificaciones de materias primas y productos.

## Cursos relacionados

1. Interpretación y Auditoría del Estándar BRC V8
2. Gestión de Riesgos en la Cadena de Suministro Alimentaria
3. Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
4. FSSC 22000: Implementación y Certificación
5. Auditorías de Seguridad Alimentaria

### **Contacto**

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: [r.luna@m3consulting.com.mx](mailto:r.luna@m3consulting.com.mx)