

### INFORMACIÓN

### OBJETIVO

Este curso de cinco días aprobado por BRCGS proporcionará una comprensión del BRCGS para el tema 8 de seguridad alimentaria en términos del protocolo, los requisitos y cómo auditar de manera efectiva.

El alumno obtendrá una guía detallada de los requisitos de la norma y aprenderá a realizar una auditoría BRCGS, incluida la planificación, realización y presentación de informes efectivos de la auditoría. Se practicarán y desarrollarán técnicas de auditoría para cubrir las habilidades de competencia del auditor requeridas de los auditores del esquema GFSI.

La finalización satisfactoria de este curso, incluido el examen, forma parte de la formación necesaria para convertirse en auditor de BRCGS. Los pasos necesarios para completar su capacitación deben coordinarse con un organismo de certificación aprobado por BRCGS.

Los alumnos deben tener conocimiento práctico previo de los sistemas de gestión de calidad y de auditoría en del sector alimentario, y haber completado un curso de HACCP de al menos dos días de duración.

### DIRIGIDO A

- Auditores de organismos de certificación o nuevos auditores que deseen formarse como auditores de esta norma
- Responsables técnicos y de calidad que deseen obtener un conocimiento profundo del proceso de auditoría.
- Consultores.

### MODALIDAD

El curso se imparte en modalidad de aula virtual, a través de plataformas de teleformación más utilizadas a nivel global, participando en remoto tanto los profesores como los alumnos.

### FORMADORA

#### Paula Pugnaire Calvo

- ATP oficial de BRCGS.
- Scheme manager de BRCGS de ACERTA
- Auditora líder de BRCGS Food
- Auditora líder de IFS Food & Logistic



**BRCGS** Approved Virtual Trainer

**DURACIÓN:**  
5 DÍAS (40 H)

### FECHAS:

SEPTIEMBRE 2021						
L	M	X	J	V	S	D
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

Horario: de 10:00 a 18:00 CET

### PRECIO:

€1.250 (\$1.500) + IVA aplicable  
(Pago por transferencia o tarjeta)

### MODALIDAD

Aula virtual

### CURSOS RELACIONADOS

- BRCGS Food Issue 8. Evaluación de Vulnerabilidades y Fraude
- BRCGS Food Issue 8. Centros de producción
- BRCGS Food Issue 8. Requisitos de HACCP
- IFS Food 7 – Auditorías no anunciadas.

MÁS INFORMACIÓN EN  
[www.acerta-cert.com](http://www.acerta-cert.com)

### QUÉ SE APRENDE EN ESTE CURSO

- Los detalles del esquema BRCGS
- Los requisitos de la norma y cómo se puede demostrar el cumplimiento.
- El protocolo de auditoría BRCGS
- Técnicas de auditoría efectivas
- Competencias del auditor de seguridad alimentaria definidas por GFSI
- Cómo completar el informe de auditoría
- Seguimiento del cumplimiento de los organismos de certificación
- El directorio BRCGS



### CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

- ✓ Para obtener el certificado de aprovechamiento del curso, los alumnos deben superar un test de 50 preguntas, logrando una puntuación igual o mayor que 75%.

A los alumnos que superen el test se les remitirá por correo electrónico el correspondiente certificado de aprovechamiento, validado por BRCGS.

- ✓ A los delegados que no realicen el test o que no lo superen, se les facilitará un certificado de asistencia emitido por ACERTA.

NOTA: Debido a las circunstancias que rodean a COVID-19, esta sesión ha sido aprobada por BRCGS para ser entregada en formato virtual. Todo el contenido utilizado en este curso fue diseñado para una sesión presencial

