

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRCGS Packaging Materials. Versión 7

DESCRIPCIÓN

La norma BRCGS para materiales de empaque en su versión 7 es un estándar internacional que especifica los requisitos que deben cumplir los proveedores de materiales de empaque para garantizar la seguridad, calidad y cumplimiento legal de estos productos. Ha sido utilizada en todo el mundo, no solo por los productores de envases de alimentos, sino también por los productores de envases para todas las aplicaciones en todos los niveles de la cadena de suministro. Esto ahora incluye a los productores de envases para productos de consumo susceptibles a consideraciones de higiene, como cosméticos y productos farmacéuticos, y productos desechables de un solo uso, como servilletas de papel.

En resumen, la BRCGS para materiales de empaque V7 proporciona un marco robusto para asegurar que los materiales de empaque sean seguros, legales y de alta calidad, y que no representen un riesgo para los productos alimenticios.

DIRIGIDO A

Gerentes, responsables y técnicos de calidad e seguridad alimentaria, equipo HARA o HACCP, consultores/asesores en calidad y seguridad alimentaria, personal involucrado en la implementación del estándar.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 40 h

Plazo máximo de realización: 35 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
Requisitos BRCGS Packaging Materials. Versión 7



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRCGS Packaging Materials. Versión 7

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 40 h

Plazo máximo de realización: 35 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRCGS Packaging Materials. Versión 7



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final



Título emitido por


International Dynamic Advisors

TEMARIO

1.- Requisitos Generales de la Norma

2.- Compromiso del equipo directivo

3.- Análisis de peligros y evaluación de riesgos

4.- Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria

- Documentación y registros
- Especificaciones
- Auditorías Internas
- Aprobación y seguimiento de proveedores, subcontratas y proveedores de servicios
- Vulnerabilidad del producto
- Trazabilidad
- Control de materiales no conformes
- Gestión de quejas
- Acciones correctivas
- Gestión de Incidentes

5.- Normas para establecimientos

- Normativa relativas al exterior del establecimiento; estructuras de la fabrica; protección del establecimiento y defensa del producto; diseño de las instalaciones, flujo y separación de producto.
- Servicios públicos
- Equipos y tareas de mantenimiento
- Limpieza y orden; vigilancia ambiental
- Control de la contaminación física y química del Producto
- Residuos y Eliminación de Residuos; Control de plagas

6.- Control del productos y procesos

- Desarrollo de productos; control del diseño gráfico y arte; control de impresión
- Control de procesos de fabricación
- Calibración y control de dispositivos de medición y monitoreo
- Inspección, prueba y medición del producto
- Ingreso de productos
- Almacenamiento de todos los materiales, productos intermedios y productos terminados
- Despacho y transporte

7.- Personal

- Capacitación y competencia del personal
- Higiene personal; instalaciones para el personal
- Revisiones médicas; vestimenta de protección

8.- Requisitos para productos comercializados