



Academy

Curso Oficial: Interpretación y Aplicación del Estándar BRC versión 6 - Global Food Standard

Santiago, 24 y 25 de Enero del 2012

Todos nuestros relatores son Auditores Certificados por DQS UL Chile



En el mercado existe gran cantidad de empresas certificadas en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria de la British Retail Consortium (BRC) y otras con interés de implementar y certificar la misma norma para poder acceder a mercados interesantes. Es requisito del estándar BRC contar con personal capacitado en la misma, tanto para poder certificar como para luego mantener de manera efectiva en el tiempo el sistema de gestión de calidad e inocuidad. Las grandes cadenas del Retail han dado más que suficientes y cada vez más potentes señales hacia sus proveedores sobre la importancia de la implementación de sistemas de gestión de la inocuidad y calidad basada en los lineamientos de GFSI. El estándar global BRC es el de mayor cantidad de Sitios de fabricación y/o procesamiento de alimentos certificados, dentro del grupo de estándares homologados por GFSI. Su permanente evolución y adecuación a las necesidades de los distintos grupos de interés de la cadena de abastecimiento y distribución de alimentos, lo identifica como un estándar de referencia para la gestión interna, la demostración de confiabilidad y la diferenciación comercial. La capacitación del personal clave, la implementación de sus requisitos y la certificación de este estándar es una inversión con retornos en mejora de la Performance de la Empresa y de las oportunidades comerciales no sólo para la exportación sino cada vez más para los mercados internos de distribución de alimentos.

OBJETIVO GENERAL:

Obtener conocimientos de cómo interpretar el estándar BRC y luego aplicarla para implementar un sistema de gestión de calidad e inocuidad en una organización.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Explicar cuáles son las partes interesadas del estándar BRC para que todo participante comprenda el enfoque, contenido, objetivo y propósito del estándar.
- Revisar detalladamente e interpretar los requisitos del estándar BRC.
- Aprender de las guías de GFSI y su aplicación en la versión 6 del estándar BRC

- Beneficios comerciales, de comunicación y mercadeo

DIRIGIDO: al personal clave de la gestión de la Empresa

- Gerentes productivos y comerciales
- Técnicos y Auditores de Calidad
- Monitores y Supervisores
- Consultores y Asesores
- Integrantes de los equipos multidisciplinarios de gestión de la Inocuidad y de la calidad
- Jefatura y Gerencia que esté a cargo de desarrollar e implementar o tenga relación con el sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad de la empresa.

PRERREQUISITOS:

Tener conocimientos básicos en HACCP y conceptos de sistemas de gestión.

BENEFICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN:

- El personal a cargo del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad aprende a interpretar y aplicar el estándar BRC para luego poder desarrollar e implementar un sistema documentado en la empresa.
- Se realizan talleres prácticos para ejemplificar la aplicación de los principales requisitos del estándar.
- Obtener una comprensión de cómo obtener la certificación, que incluye aspectos vitales del estándar BRC y las exigencias para organismos de certificación, auditores y fabricantes.
- Ganar confianza en la auditoria y conocer los criterios para decidir entre las distintas opciones de auditoria de BRC vs. 6
- Comprender los beneficios comerciales de relacionamiento basados en el Directorio de BRC.

DURACIÓN:

2 días / 16 hrs de cronológicas

CONTENIDO DEL CURSO: (Programa)

INTRODUCCIÓN:

- Presentaciones
- Expectativas de los participantes

- Presentación de los objetivos del curso

MÓDULO 1: Introducción al tema

- Repaso de Conceptos y Terminología.
- Evolución del Estándar BRC, cambios ajustes y visión de futuro

MÓDULO 2: Evolución y cambios en el Protocolo de funcionamiento del Programa BRC para Alimentos

- Alcance del proceso de certificación individual o multisitio.
- El proceso de certificación y el proceso de “ Enrolment”
- La importancia creciente de las opciones de Auditorias NO Anunciadas.

MÓDULO 3: Revisión detallada los requisitos de la norma BRC

- Una revisión detallada de los capítulos , Cláusulas, Sub cláusulas y requisitos del estándar global para la inocuidad alimentaria versión 6 de BRC
- Evolución y no revolución, disminución de cláusulas pero no de requisitos
- Cambios siguiendo las preocupaciones del sector Retail debido a estadísticas de incidentes.

MÓDULO 4: Aplicación de los temas relevantes de la norma BRC

- Evaluación de riesgos de procesos y división de planta en ZONAS
- Conocimiento profundo del producto sus peligros y beneficios a la hora del Análisis de Riesgos y medidas de control
- Acciones correctivas con análisis de causas buscando evitar reincidencia.
- Auditorias verticales, auditorias de Buenas practicas de producción, auditorias de gestión y documentación
- Validación y verificación de decisiones, monitoreo de resultados y análisis de tendencias.
- Medición, análisis, comunicación y mejora
- Talleres interactivos con estudios de casos

Examen de Certificación (Certificado BRC)

INFORMACIÓN ADICIONAL

HORARIO	09:00 a 13:00 y 14:00 a 18:00 hrs
FECHA	Santiago 24 y 25 de enero del 2012
DURACIÓN	2 días, 16 hrs. cronológicas
MATERIALES INCLUIDOS	Bolso DQS, Carpeta con material del curso, almuerzo, servicio de coffee break y diploma de participación de DQS UL Chile, y para las personas aprobadas recibirán certificado de aprobación oficial de BRC. (No incluye Norma BRC v. 6) CERTIFICACIÓN DIRECTA DE BRC INGLATERRA CUPOS MÁXIMO 12 PERSONAS
VALOR POR PARTICIPANTE	Valor normal \$320.000.-
FORMA DE PAGO	El curso debe ser cancelado previo al inicio del Curso a Poch CDI S.A RUT 96.995.830-9, Cuenta Corriente Banco Santander : N° 61364-9 Enviar depósito a daniela.lopez@dqsulchile.com
CODIGO SENCE	12-37-8673-10
LUGAR	Centro de Convenciones B'nai B'rith Av. Ricardo Lyon 1933 Providencia.

CONTACTOS:

Daniela López Ardiles Jefe Marketing & Gestión Comercial DQS UL Chile email: daniela.lopez@dqsulchile.com	Jeannette Astorga Asistente Gestión Comercial DQS UL Chile email: jeannette.astorga@dqsulchile.com
---	--