

# El estándar BRC V.9. Principales cambios | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

## FINALIDAD

### ¡NUEVO! CONOCE LA BRC V.9 Y ACTUALÍZATE

Este estándar tiene por objeto especificar los criterios de inocuidad, calidad y funcionamiento que deben de aplicarse en una organización dedicada a la fabricación de productos alimentarios a fin de cumplir con sus obligaciones de respeto por la legislación y la protección al consumidor.

BRC Global Standards es una organización líder en protección de marcas y consumidores, utilizada por más de 26000 proveedores certificados en más de 130 países, con certificación emitida a través de una red global de organismos de certificación acreditados.

El estándar BRC garantiza la estandarización de los criterios de calidad, seguridad y operación y asegura que los fabricantes cumplan con sus obligaciones legales y proporcionen protección para el consumidor final. BRC es a menudo un requisito fundamental de los principales minoristas, fabricantes y organizaciones de servicios de alimentos.

Le damos la bienvenida a la edición del **estándar mundial de Seguridad alimentaria BRC v.9 publicado el 1 de agosto de 2022 y que será auditable a partir de febrero de 2023.**

Entre las razones que han motivado la redacción de esta nueva versión han sido:

- > Profundizar más en el concepto de Plan de Cultura de Inocuidad
- > Alinearse con la nueva versión del Codex Alimentarius publicada en diciembre de 2020, con los requisitos y decisiones adoptados por GFSI en estos últimos años y con la norma ISO 22003 publicada también este mismo año.
- > Contemplar los avances tecnológicos como se evidencia en la aparición del concepto de auditorías combinadas.

## OBJETIVOS

### OBJETIVOS DEL CURSO

El **objetivo principal** del curso es el estudio de los requisitos de la versión 9 de BRCGS Food, proporcionando a los asistentes las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de sus nuevos requisitos a través de supuestos prácticos. En definitiva, facilitar a los asistentes una transición exitosa de una versión a otra.

### DIRIGIDO A

Todos los profesionales implicados en la seguridad y calidad alimentaria, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena.

- > Directores de calidad, Jefes y Responsables de calidad. Técnicos de calidad
- > Consultores de calidad y de seguridad alimentaria.
- > Jefes y técnicos de laboratorio
- > Responsables de producción y Directores de planta
- > Responsables de sistemas de autocontrol
- > Gerentes de empresas del Sector Alimentario



## METODOLOGÍA Y PROFESORADO

### METODOLOGÍA



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# El estándar BRC V.9. Principales cambios | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

## PROFESORES

- > **José Luis Delgado Peiróten**. Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

## PROGRAMA

### Tema 1 Introducción

- > Evolución del Estándar BRCGS hasta su actual versión 9.
- > Agenda de la nueva versión

### Tema 2 Análisis de los cambios clave con relación a los requisitos

- > Compromiso de la Dirección
  - > Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria
- > Plan de Seguridad Alimentaria – APPCC.
  - > Tipo de controles de peligros de inocuidad
  - > Validación del Plan APPCC
- > Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.
- > Gestión de incidentes
- > Normas Relativas a los establecimientos.
  - > Plan de Food Defense
  - > Inspecciones
  - > Monitoreo ambiental
  - > Gestión de los equipos
- > Control de Producto.
  - > Autenticidad, Plan de mitigación del fraude alimentario
- > Control del Proceso.
- > Zona de riesgo.
- > Módulos Voluntarios.

### Tema 3 Otros cambios menores.



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

# El estándar BRC V.9. Principales cambios | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

## Tema 4 Ejercicios y Entregables

- > Taller práctico para la creación e implantación de un Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria
- > Herramienta para la gestión del Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria
- > Ejercicio para la categorización de distintos tipos de controles de peligros



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)