

# FUNDAMENTOS DE LA NORMA BRCGS PACKAGING v7

Las claves fundamentales para una implantación eficaz



## Información destacada

Modalidad: In company/  
LOL (Live on-line)

12 horas

## Objetivos

El curso desarrollará las competencias y habilidades necesarias para:

- Familiarizarse con la norma BRCGS Packaging v7.
- Identificar los recursos y timing necesario para su implantación.
- Desarrollar el plan de mantenimiento continuo de la norma.
- Capacitar al equipo de auditores internos.

## Programa

1. Introducción a los contenidos de normas BRCGS Packaging.
  - a. Identificación de alcance del sistema y categorización del riesgo asociado a producto.
  - b. Estructura de la norma.
  - c. Glosario y definiciones.
2. Requisitos de los sistemas, instalaciones y equipos.
  - a. Compromiso del equipo directivo y mejora continua: política calidad, revisión del sistema por la dirección, plan de cultura de seguridad alimentaria en packaging.
  - b. Gestión de riesgos HACCP, VACCP, TACCP. Gestión de peligros y riesgos para la seguridad alimentaria y para la calidad; Gestión de amenazas de contaminación deliberada (product defence), Gestión de vulnerabilidades al fraude en packaging.
  - c. Sistema de gestión de calidad y seguridad del producto: especificaciones y desarrollo de producto, auditorías internas, homologación de proveedores, procesos subcontratados, trazabilidad, reclamaciones e incidentes, gestión de crisis.
  - d. Instalaciones y planes de prerrequisitos: flujos, equipos, plan de mantenimiento, plan de limpieza, plan de control microbiológico, gestión de alérgenos, gestión de residuos, plan DDD, plan de formación y competencias.
  - e. Control de producto y proceso: control de proceso, control de producto, recepción, almacenamiento y transporte. Plan de control de parámetros críticos de producto (migraciones y composición).
3. Requisitos para la comercialización de packaging.
4. Protocolos pre y post auditoría.