



FORMACIÓN



Centro Tecnológico
Nacional de la Conservación
y Alimentación

Protocolo BRCGS packaging materials v6

22 y 23 marzo de 2021

Modalidad: Online. Aula Virtual

Duración: 8 horas (2 jornadas de 4 horas)

Horario: 9:30h a 13:30h

Presentación

La seguridad alimentaria está en continua evolución, de hecho, la inclusión de los envases y embalajes en los estudios de inocuidad se ha convertido en una pieza clave de cualquier sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

Los envases y embalajes han de cumplir con unos requisitos higiénico-sanitarios que permitan excluir posibles riesgos para la salud del consumidor final. La norma “BRCGS packaging materials v6” es una de las herramientas más adecuadas para eliminar o reducir al mínimo esos riesgos, ya que proporciona una guía de seguridad y calidad para los proveedores de materiales de envasado y embalaje de los fabricantes de alimentos. El objetivo fundamental es que, mediante esta normativa, se establezcan controles de higiene regulares, se evite la contaminación y se prevenga el posible contacto con sustancias peligrosas.

Destinatarios

El Curso **Protocolo BRCGS packaging materials v6** está dirigido principalmente a **profesionales del sector de fabricación de envases y embalajes para la industria alimentaria, responsables de calidad y seguridad alimentaria de la industria de packaging, responsables de producción o procesos, personal técnico, titulados universitarios y personal de la Administración Pública relacionados con este sector, que deseen conocer detalladamente los requisitos de la Norma BRCGS packaging materials v6, con el objeto de desarrollar, implantar y mejorar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta las bases de exigencia de este estándar reconocido internacionalmente.**



FORMACIÓN



**Centro Tecnológico
Nacional de la Conservación
y Alimentación**

Objetivos

Que los participantes adquieran los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar la Norma BRCGS packaging materials v6.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Familiarizarse con las **definiciones, estructura y aspectos relevantes de la Norma BRCGS packaging materials v6.**
- Identificar los cambios más relevantes que se reflejan en la versión 6 de la norma BRCGS packaging materials.
- Conocer los **principios** en los que se basa la **gestión de la inocuidad alimentaria en el material de envasado y embalaje.**
- **Identificar los requisitos** establecidos por la **Norma BRCGS packaging materials.**
- Conocer las claves para llevar a cabo la **implementación y gestión de un Sistema de Gestión de la Inocuidad** aplicando los requisitos de la Norma BRCGS packaging materials.

Programa

- Evolución y situación actual del protocolo BRCGS packaging materials.
- Cambios más relevantes en la versión 6 de la Norma BRCGS packaging materials.
- Compromiso de la gerencia sénior.
- APPCC en BRCGS packaging materials. Sistema de gestión de peligros y riesgos.
- Sistema de gestión de la calidad y la seguridad del producto.
- Normas relativas a los establecimientos.
- Control de productos y procesos.
- Personal y módulo voluntario.
- Evaluación y certificación del Protocolo BRCGS packaging materials.

Materiales

Los asistentes podrán descargar de la plataforma el material ordinario del curso, presentaciones y ejercicios.



**Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación**

Aula Virtual

Las aulas virtuales son una sala de formación dirigida por un tutor en línea que nos permite formar a personas en cualquier parte del mundo como si estuvieran todas juntas en una misma clase. La diferencia entre formación elearning y la modalidad de impartición mediante el aula virtual, es que la formación, en este caso, está dirigida por un tutor real y es en vivo. Los alumnos pueden hacer preguntas e interactuar con el tutor y los demás compañeros.

La plataforma permite que se compartan con los alumnos talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, la cámara web del tutor y juegos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.

Precio: Asociados: 170€ / No asociados: 230€

Contacto

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

*Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y
Alimentación*

Tlf. 968389011. www.ctnc.es