

C109: DEMOSTRACIÓN DEL ESTÁNDAR MUNDIAL BRCGS PARA ALIMENTOS (NÚMERO 9) CONCIENCIACIÓN INTERNA Y FORMACIÓN DE AUDITORÍA (PPT) KIT DE PRESENTACIÓN

C109-CONTENIDO DE LA NORMA MUNDIAL BRCGS PARA ALIMENTOS (NÚMERO 9) KIT DE PRESENTACIÓN PPT DE CONCIENCIACIÓN Y CAPACITACIÓN DE AUDITOR INTERNO

Norma Mundial BRCGS para Alimentos (Número 9): Concientización y capacitación de auditores internos Kit de presentación (editable)

Sr. No.	El kit completo de presentación PPT tiene 5 directorios principales como abajo:	Detalles
	Presentación PPT (8 en total)	Número de diapositivas
1.	1. Resumen de los alimentos del BRCGS (Número 9)	44
	2. Requisitos de alimentos de BRCGS (número 9)	225
	3. Documentación de BRCGS Food (número 9)	17
	4. Principios de seguridad alimentaria	32
	5. Auditoría interna de BRCGS Food (número 9)	37
	6. Paso para la instalación de BRCGS Food (Número 9)	05
	7. Cambios importantes	09
	8. Talleres – 01, 02 y 03	09
		Número total de diapositivas -
2.	Guía para capacitadores, material de apoyo y formulario editable para comprender bien el tema de BRCGS Alimentos (Número 9) en 7 capítulos y 3 talleres.	Aprox. 80 páginas en MS Palabra
3.	Cuestionario de auditoría para BRCGS Food (Número 9)	04 archivos en MS Word / Sobresalir
4.	Documentos HACCP en blanco y completos	15 archivos en MS Word
5.	Copia de muestra del Certificado de Formación de Auditor Interno Certificado del Sistema BRCGS Food Issue 9 (se entregará al participante después de resolver los talleres y casos prácticos).	01 Archivo en MS Word

Número de diapositivas por tema

Sr. No.	Presentación PPT (8 en total)	Número de diapositivas
1.	Resumen de los alimentos del BRCGS (Número 9)	44
2.	Requisitos de alimentos de BRCGS (número 9)	225
3.	Documentación de BRCGS Food (número 9)	17
4.	Principios de seguridad alimentaria	32
5.	Auditoría interna de BRCGS Food (número 9)	37
6.	Paso para la instalación de BRCGS Food (Número 9)	05
7.	Cambios importantes	09

8.	Talleres – 01, 02 y 03	09
Número total de diapositivas -		378

Parte 1. Presentación

En este directorio se crearán más archivos en presentaciones de PowerPoint según los módulos enumerados a continuación.

- Presentación en PowerPoint por tema en 8 módulos como se enumeran a continuación:
 1. **Resumen de los alimentos del BRCGS (Número 9)**
 - Cubre una descripción general del estándar global BRCGS para el sistema alimentario, los beneficios y un resumen del sistema general y el proceso de cambio para los alimentos BRCGS (número 9).
 2. **Requisitos alimentarios del BRCGS (Número 9)**
 - Cubre las especificaciones y requisitos de los sistemas alimentarios BRCGS para establecer el BRCGS, brinda explicaciones sobre muchos conceptos nuevos y se presenta en un lenguaje sencillo para una fácil comprensión de los cambios revisados dados en los alimentos BRCGS (número 9). En muchos casos, se proporcionan ejemplos.
 3. **Documentación de alimentos BRCGS (Número 9)**
 - Abarca la información documentada sobre alimentos del BRCGS y una lista de áreas donde la norma exige información documentada. Esta información documentada puede presentarse en forma de registros, procedimientos o manuales.
 4. **Principios de seguridad alimentaria**
 - Cubre los 7 principios del estándar global basado en alimentos BRCGS (número 9) y cubre un enfoque de proceso.
 5. **BRCGS Food (Número 9) Auditoría interna/Verificación**
 - Abarca la auditoría interna de los sistemas BRCGS para capacitar al equipo de auditores internos en la verificación del sistema de seguridad alimentaria BRCGS por parte de auditores internos. Describe el proceso y los pasos de la auditoría interna de seguridad alimentaria BRCGS (Número 9).

6. Paso para la instalación de BRCGS Food (Número 9)

- Cubre la metodología de implementación, los pasos para la instalación, las 10 principales no conformidades, el proceso y lo que sucede durante una auditoría de certificación.

7. Talleres para evaluar la efectividad de la capacitación (03 talleres)

- Este tema abarca talleres para evaluar la eficacia de la capacitación. Cada participante debe resolver estos talleres y el caso práctico tras la capacitación. Tras completar con éxito el taller, se realizará el curso de alimentos BRCGS (Número 9).

8. Cambios importantes

- Cubre cambios importantes en los alimentos BRCGS (Número 9).

Parte 2. Guía del capacitador y material de apoyo en formato editable para comprender bien el tema de alimentación de BRCGS:

Este tema cubre la redacción para que el participante tenga una fácil referencia para comprender y leer el tema y así obtener un conocimiento profundo sobre el mismo.

Cap. No.	Sección
1.	Descripción general de los estándares BRCGS
2.	Elementos y requisitos clave para el sistema de gestión de seguridad alimentaria estándar global BRCGS
3.	Implementación y mantenimiento del sistema de seguridad alimentaria
4.	Documentación BRCGS y pasos para la certificación BRCGS en detalle Lista de
5.	verificación de evaluación básica de HACCP
6.	Cuestionario de auditoría del sistema de gestión de seguridad alimentaria de BRCGS
7.	Cuestionario de auditoría: Estándar global BRCGS para seguridad alimentaria - Número 9
8.	Proceso y planificación de auditoría
9.	Informe de auditoría
10.	Proceso de certificación
	Taller – 1
	Taller – 2
	Taller – 3

Parte 3. Cuestionarios de auditoría para alimentos BRCGS (Número 9):

Este tema cubre el estándar global BRCGS para instrucciones de uso, lista de verificación de cumplimiento de seguridad alimentaria, cuestionario de auditoría por departamento y lista de verificación de auditoría de proveedores.

Parte 4. Documentos HACCP en blanco y completos para alimentos BRCGS (Número 9):

Este tema aborda los documentos de HACCP, tanto en blanco como completos. Estos documentos ayudan al participante a comprender los siete principios del HACCP. Además, estas plantillas de muestra, ya sean en blanco o completas, son útiles para que el participante establezca un sistema de seguridad alimentaria.

Parte 5. Ejemplo de certificado de capacitación:

El certificado de capacitación de muestra está listo para ser usado en la formación de auditores internos y en la concienciación sobre alimentos BRCGS (edición 9). Se incluye en este kit para ser entregado a los participantes.

Capítulo 2.0 ACERCA DE LA COMPAÑÍA

Global ISO Consulting es una empresa promovida por un grupo de ingenieros calificados y graduados en administración con una amplia experiencia de más de 25 años en áreas de consultoría y gestión ISO. La empresa presta servicios a clientes globales a través de sistemas de prestación de servicios en sitio y fuera del sitio. Ofrecemos una gama completa de servicios de consultoría orientados a ayudar a todo tipo de organizaciones a lograr competitividad, certificación y cumplimiento de estándares y regulaciones internacionales. Hasta ahora, hemos **Más de 2700 clientes en más de 36 países**. Nuestro kit de capacitación listo para usar y nuestro kit de documentación editable ayudan a los clientes a crear sus documentos con facilidad y cumplir con la norma ISO relacionada más rápidamente.

1. Nuestros promotores e ingenieros tienen una amplia experiencia en brindar capacitación en gestión y consultoría de la serie ISO para **Más de 2700 empresas** A nivel mundial. Tenemos clientes en **más de 36 países**.
2. Somos un equipo altamente calificado de 80 miembros (MBA, Ingenieros Titulados). Nuestro Director tiene una rica experiencia profesional en este campo (desde 1991).
3. Tenemos un índice de éxito del 100 % en la certificación de la serie ISO para nuestros clientes por parte de organismos de certificación de renombre. Poseemos una imagen de marca y somos un nombre líder en el mercado mundial.
4. Sugerimos medidas de mejora continua y reducción de costos, además de brindar presentaciones de capacitación altamente informativas y otros productos que le permitirán recuperar su inversión en un plazo de 2 meses.
5. Hasta ahora, hemos capacitado a más de 50.000 empleados en la certificación de la serie ISO.
6. Hemos dedicado más de 60.000 días-hombre (170 años-hombre) a la preparación de documentos ISO y diapositivas de capacitación.

Global ISO Consulting se compromete a:

1. Implicación y compromiso personal desde el primer día.
2. Cargas óptimas.
3. Enfoque profesional y global que ha ayudado a muchas empresas a alcanzar este estándar.
4. Trabajo duro y actualización de conocimientos de los miembros del equipo.
5. Fortalecer a los clientes mediante el establecimiento de un sistema y proporcionar los mejores materiales de capacitación en cualquier área de gestión para que hagan su casa de manera adecuada.
6. Establecer un control interno sólido con la ayuda del sistema y el uso de las últimas técnicas de gestión.

Capítulo 3.0 Funciones del Usuario

3.1 Requisitos de hardware y software

A. Hardware

- Nuestro kit de documentación puede funcionar mejor con computadoras P4 y superiores con un mínimo de 10 GB de espacio en el disco duro.
- Para un mejor impacto visual, puede mantener la configuración en color alto.

B. Software

- Los documentos se redactan en programas de MS-Office 2007 y Windows XP. Por lo tanto, es necesario disponer de MS-Office 2007 o versiones superiores con Windows XP.

3.2 Características del kit de documentación

- El kit contiene todos los documentos necesarios enumerados y cumple con los requisitos de los estándares del sistema.
- Los documentos están escritos en un idioma inglés fácil de entender.
- Este kit le permitirá ahorrar mucho tiempo a la hora de escribir y preparar sus documentos. Es fácil de usar y aprender a utilizar.
- El contenido de este kit se desarrolla bajo la guía de expertos experimentados.

- El kit proporciona un modelo del sistema de gestión que es sencillo y libre de papeleo excesivo.

Capítulo 4.0 Beneficios de utilizar nuestro kit de documentos

1. Al usar estas diapositivas, puede ahorrar mucho de su valioso tiempo mientras prepara los materiales del curso de concientización sobre la cuestión 9 de alimentos de BRCGS y de capacitación de auditores internos para programas de capacitación interna.
2. Brindarle los materiales de presentación y los folletos que necesita para una presentación eficaz sobre la concientización sobre la cuestión 9 de alimentos de BRCGS y la capacitación de auditores, qué es y qué requiere.
3. Presentar los fundamentos de la concientización sobre el problema 9 de BRCGS Food y la capacitación de auditores internos a la gerencia y otros grupos. También ayuda a crear el equipo interno de auditores y a brindarles capacitación.
4. Ahorrará muchos costes en la preparación de documentos.
5. Brindar capacitación de concientización y auditoría sobre la cuestión 9 de alimentos de BRCGS en un grupo, utilizando una presentación de PowerPoint.
6. Ocuparse de todas las secciones y subsecciones de la Edición 9 de Alimentos de BRCGS, concientizar y capacitar a los auditores, y brindar una mejor comprensión en todos los niveles durante la implementación de la capacitación, además de agudizar el conocimiento de los requisitos de capacitación para todos los empleados dentro de la organización.
7. El kit completo está preparado por un equipo mundialmente probado de consultores líderes en ISO/BRCGS.

Capítulo 5.0 Método de entrega en línea

Al finalizar la compra segura, le proporcionamos un nombre de usuario y una contraseña para descargar el producto desde nuestro servidor FTP. Proporcionamos la entrega inmediata en línea del kit a los usuarios mediante el envío del correo electrónico con el nombre de usuario y la contraseña.