

## **CURSO**

### **“REVISIÓN DEL PROTOCOLO BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)”**

*El Consorcio Británico de Minoristas (BRC) ha desarrollado el estándar técnico "BRC" para aquellas empresas que proveen productos alimenticios con la marca del detallista. Entre estos distribuidores se encuentran las principales cadenas de supermercados inglesas que representan el 90% del Mercado Británico.*

*El estándar BRC es aplicable en ciertos centros donde se procese cualquier tipo de producto agroalimentario, en cualquier de sus fases posteriores a la producción primaria (manipulación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución).*

*El estándar BRC incluye declaraciones de intención, compromisos de obligado cumplimiento y recomendaciones de buenas prácticas, y requiere:*

- La Adopción e implementación de un sistema HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)*
- La Implantación de sistemas de control de calidad documentado y efectivo con procedimientos para los procesos esenciales de calidad, legalidad y seguridad del producto (Evaluación de proveedores, trazabilidad, gestión de incidencias y retirada de productos).*
- El control de la infraestructura, el proceso, el producto y el personal.*

### **Objetivos del curso**

- Entender los conceptos de aseguramiento de calidad, basado en la metodología BRC.
- Conocer y comprender el programa BRC, como Sistema de Gestión para el Aseguramiento de Calidad Sanitario y Seguridad Alimentaria.
- Conocer la estructura documental de un Manual BRC.
- Reconocer los diferentes tópicos que incluye el Protocolo Británico BRC.

### **Duración del curso**

24 horas cronológicas, distribuidas en 3 días de 8 horas.

# **Programa**

---

## **Módulo I: GENERALIDADES**

- 1.1 Origen del Protocolo BRC
  - 1.2 Principios abordados por el Protocolo
  - 1.3 Requerimientos de implementación
  - 1.4 Beneficios y barreras a la certificación
- 

## **Módulo II: SISTEMA DE GESTIÓN**

- 2.1 Requisitos generales de los sistemas de gestión
  - Políticas
  - Manual de Calidad
  - Estructura organizacional
  - Compromiso de la Gerencia
  - Revisión de la Gerencia
  - Tabla de Análisis de Riesgo
- 2.2 Enfoque al cliente y manejo de reclamos
- 2.3 Gestión de los recursos
- 2.4 Auditorías Internas
- 2.5 Compras
- 2.6 Documentación
- 2.7 Acciones Correctivas
- 2.8 Trazabilidad y gestión de incidentes

### **Taller práctico:**

Los alumnos en grupos de trabajo analizan ejemplos reales, que fundamentan la importancia del establecimiento de programas de seguridad alimentaria.

---

## **Módulo III: NORMAS AMBIENTALES DE LA PLANTA**

- 3.1 Consideraciones generales de infraestructura
  - 3.2 Mantención
  - 3.3 Limpieza e Higiene
- 

## **Módulo IV: CONTROL DEL PRODUCTO**

- 4.1 Diseño y especificaciones
- 4.2 Liberación de productos
- 4.3 Producto no conforme

### **Taller Práctico:**

Los alumnos en grupos de trabajo describen un producto y elaboran su diagrama de flujo y lo exponen al resto del curso para ser analizado y corregido.

---

## **Módulo V: CONTROL DE PROCESOS**

5.1 Control de operaciones

5.2 Control de Calidad

5.3 Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia

### **Taller Práctico:**

Los alumnos guiados por el relator, visitan una planta agroindustrial, reconociendo en terreno los diferentes procesos que mantienen y las formas adecuadas de control.

---

## **Módulo VI: PERSONAL**

6.1 Formación de los trabajadores

6.2 Higiene del personal

6.3 Revisiones médicas

6.4 Ropas protectoras

---

## **Módulo VII: ESQUEMA DE AUDITORÍAS Y CERTIFICACIÓN**

7.1 Proceso de inspección

7.2 No conformidades de auditorías

7.3 Calificación y ciclos de inspección

7.4 Acciones Correctivas de auditorías de certificación

### **Taller Práctico:**

Los alumnos asesorados por el relator, realizan la simulación de una auditoria de Certificación

---

## **Curso dirigido a**

Jefes de Planta, Agrónomos de Terreno, Jefes e Inspectores de Control de Calidad y Jefes de Sección de Empresas Productoras y/o Exportadoras de Frutas y Hortalizas.

## **Requisitos de ingreso**

Conocimientos teóricos y prácticos de procesos de agroindustrias, conocimientos de buenas prácticas de manufactura.

## **Metodología**

Instrucción en salas de clases a través de exposiciones del relator. Desarrollo de actividades prácticas en sala de clases y terreno (planta de procesos agroindustriales)

## **Sistema de evaluación y requisitos de aprobación**

Prueba escrita, al término del curso, con 60 % de exigencia. Asistencia mínima 80% del total del curso.

## **Relatores**

**SRA. LUCY ZAPATA DE LA F.:** Ing. Agrónomo - Universidad Católica de Chile, con especialidad en frutales y vides. Es Asesora Técnica en Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, ISO 22.000, BRC, HACCP y Manejo de Post-cosecha de Frutas Frescas de Exportación. Se ha perfeccionado en Europa y Estados Unidos. Es Relatora de Cursos de Capacitación desde el Año 1990.

**SRTA. GLORIA VIDAL POBLETE:** Ing. Agrónomo - Universidad de Talca, con especialización en sistemas de gestión. Actualmente ejerce como Jefa SAG/USDA/BPA de la empresa exportadora Frutera San Fernando y es representante de la gerencia como Líder de equipo de Seguridad. Es también asesora privada en implementación y desarrollo de sistema de gestión interna y relatora para diversos Organismos de Capacitación de los cursos "BRC versión 5/2008", "No conformidades y acciones correctivas / preventivas", "Formación de Auditores internos de sistemas de gestión como BPA, BPM, Haccp, BRC, ISO 22000, ISF.

## **Informaciones generales**

Duración : 24 horas cronológicas  
Horario : 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas  
Valor : Según presupuesto

## **Informaciones e inscripciones**

|                    |                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------|
| Fono consulta      | : 072-216857 / 9-8215048                                       |
| Fax inscripción    | : 072-216857                                                   |
| E-mail             | : <a href="mailto:jpareja@procampo.cl">jpareja@procampo.cl</a> |
| Organiza y realiza | : Consultorías y Capacitación Procampo L.                      |
| Diploma            | : Procampo Ltda.                                               |

## **Política y procedimiento de retiro y devolución:**

**Anulación de inscripción antes de iniciado el curso:** La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

**Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación:** Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cuál deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

## **Aceptación de la propuesta**

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

## **Nota**

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el N° mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.