

Financiado por:



Organiza:



CALIDAD TOTAL EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

PRESENTACIÓN

El curso se estructura en diferentes módulos, en los que se irán desarrollando los principales conceptos y normas de Calidad Agroalimentaria, cualificando a los profesionales en Guía Prácticas Correctas de Higiene en el sector Hortofrutícola y los Sistemas de Gestión de la Calidad: GLOBALG.A.P., BRC, IFS, entre otros, orientado a reducir el impacto medioambiental de las industrias.

Asimismo, se informará de los cambios normativos relacionados con la actividad profesional.

DATOS DEL CURSO

Lugar: Escuela de Negocios Agroalimentarios, Intercoop Consultoría

Formadora: Marta Bonfil / Amelia Hueso

Información e inscripción: info@fundacionintercoop.com

PROGRAMA

MODULO 1: INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD Y REQUISITOS DE CLIENTES

- 1.1. Calidad y sistemas gestión calidad
- 1.2. Requisitos de los clientes en la actualidad
- 1.3. Escándalos relacionados con certificaciones de calidad

MODULO 2: GESTIÓN DE RIESGOS Y RED DE ALERTA ALIMENTARIA

- 2.1. Peligros físicos, químicos, biológicos y nutricionales
- 2.2. Red de alerta alimentaria
- 2.3. Fraude alimentario

MODULO 3: REQUISITOS REGLAMENTARIOS

- 3.1. Normas de comercialización
- 3.2. Seguridad alimentaria y APPCC
Planes previos.
Equipo APPCC
- 3.3. Inspecciones de sanidad

MODULO 4: CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y PRODUCTO

- 4.1. GLOBALG.A.P.– GRASP
Introducción
GlobalG.A.P. versión 5.1.
Protocolo de auditoria
Módulo GRASP

Financiado por:



Organiza:



4.2. BRC

Introducción

BRC Directory y BRC Participate

BRC Standard v.7

Protocolo de auditoria

Programa global de mercados

Módulos voluntarios

4.3. IFS

Introducción

IFS versión 6.1

Protocolo de auditoria

“Integrity program” de IFS