

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

- 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