



SISTEMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA



Elige futuro con



Curso 100% subvencionado
Expediente F160664AA

UNA BUENA ELECCIÓN



- Este curso reúne los principales sistemas de calidad que intervienen en el sector agroalimentario: BRC, IFS, GLOBALGAP, Food defense. Son los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes superficies cualifiquen a sus proveedores de producto de marca. El protocolo mundial de seguridad alimentaria tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplen con unos requisitos que garantizan la salubridad de sus alimentos. Las empresas del sector alimentario deben disponer de los sistemas necesarios para identificar y controlar los peligros que puedan afectar negativamente a la seguridad de los alimentos mediante un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y contando con el firme compromiso del equipo directivo de la empresa

A stylized signature or logo in black ink, possibly reading 'Lancaster'.

QUÉ VALOR TIENE PARA TI



DESCRIPCIÓN

La implantación de sistemas de calidad es un componente clave para el éxito en las empresas del sector agroalimentario. Con este curso vas a adquirir los conocimientos necesarios para poder implantar sistemas de gestión de calidad en la empresa agroalimentaria a través de los distintos modelos existentes en la actualidad, tales como el IFS, GAP, BRC y FOOD Defense en sus versiones más actualizadas. Aprende todas las herramientas necesarias para su implementación en la empresa y domina la aplicación de la legislación vigente para garantizar el cumplimiento de los criterios de calidad en cualquier empresa del sector agroalimentario.

TU PROGRAMA



ESTOS SON LOS CONTENIDOS:

01

- Gestión de calidad
- El control de calidad en la empresa agroalimentaria
- Sistemas de aseguramiento de la calidad
- Implantación de un sistema de gestión de la calidad

02

- International food standard (IFS)
- IFS Food v5 a v6: principales cambios
- Implantación de Food defense en IFS v6

03

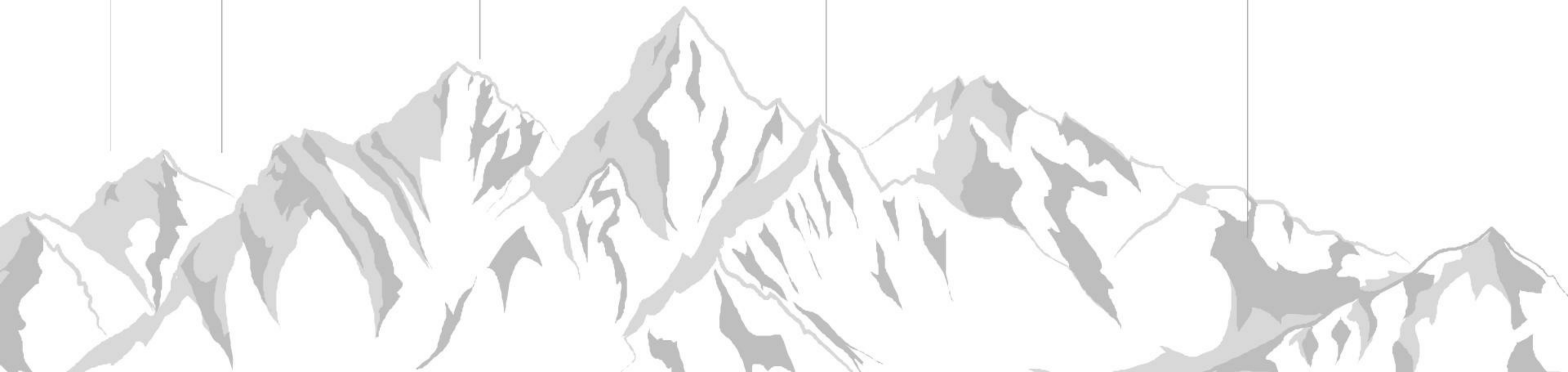
- British Retail Consortium (BRC)
BRC v5 a v6: principales cambios
- Obtención de la certificación BRC y auditorías de la norma
- Guía de implementación
- Herramienta de autoevaluación

04

- Global G.A.P. v.4
- Requisitos y proceso de certificación global G.A.P v.4.
- Documentos habituales en el SGC de global G.A.P. v.4
- Guía de implementación
- Herramienta autoevaluación

05

- El protocolo Food defense
- Presencia de Food defense en las normas de seguridad alimentaria 5.3.
- Legislación programas Food defense



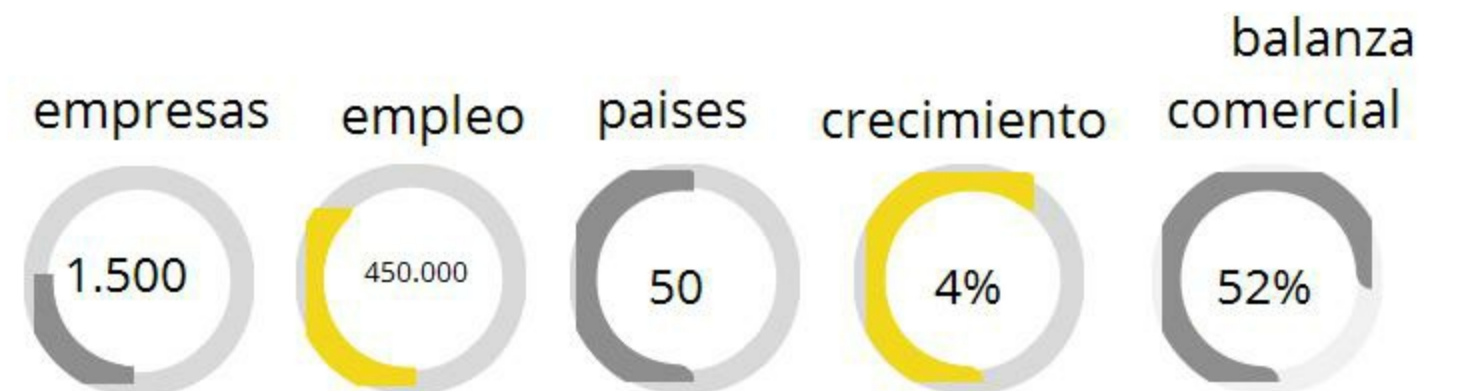
To work. Así es nuestra formación. Más de 1.500 empresas demandan profesionales con estos conocimientos. Te ayudaremos en la mejora de tu capacitación y empleabilidad.

FORMAR PARA EMPLEAR

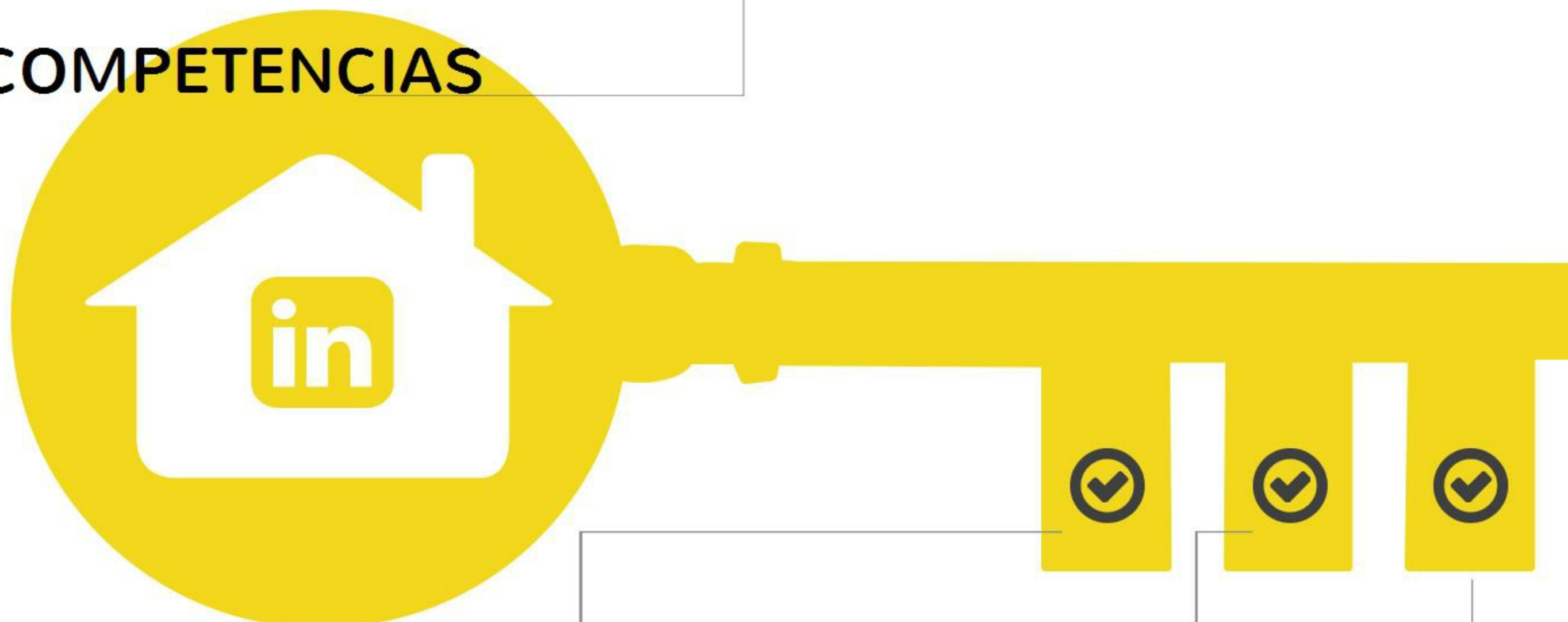


Algunos datos

Estas empresas utilizan estos sistemas de calidad



SALIDAS/COMPETENCIAS



Dominio de los distintos sistemas de calidad en el sector agroalimentario

Manejo de las herramientas para su implementación en empresas del sector

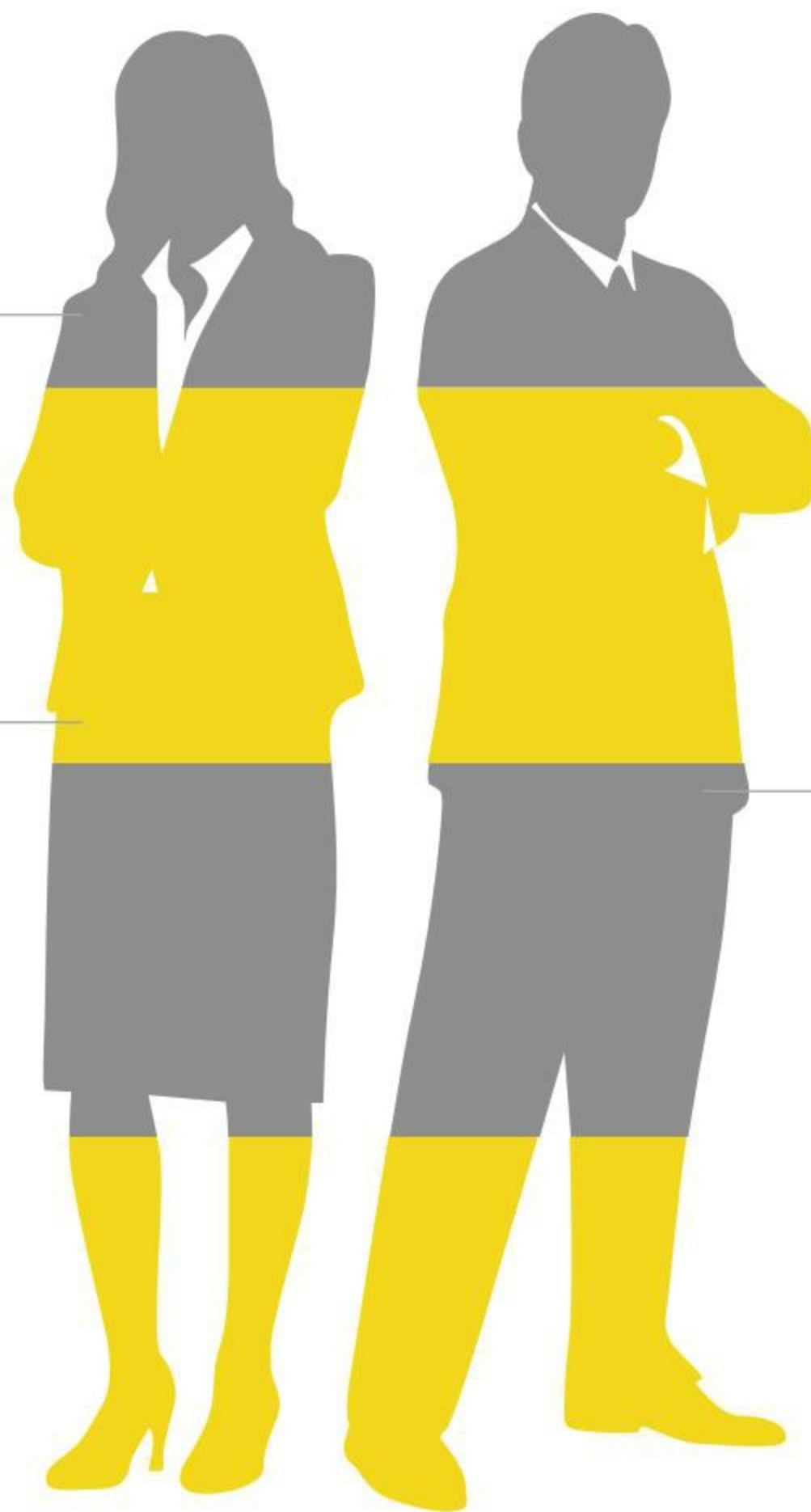
Conocimiento de legislación vigente en materia de calidad agroalimentaria

REQUISITOS DE ACCESO

Trabajador(a) o profesional del sector agrario, forestal y pecuario

Trabajador(a) o profesional de la producción, manipulado y envasado para el comercio y exportación de cítricos, frutas, hortalizas, flores y plantas

Desempleados y trabajadores de sectores afines.



NUESTRA METODOLOGIA

01



Te acompañaran

Dinamizador

Nuestros cursos online se comienzan y se acaban. Esta es la función del dinamizador. Acompañarte a lo largo del curso.

02



Los expertos

Tutores de contenidos

Han creado los contenidos. Están para darte ese valor añadido que buscas.

03



Con ellos todo fluye

Gestores

Ellos son los responsables de que esta inversión no tenga coste para ti.

04



apoyo a tu carrera profesional

Directores RRHH

Estarán pendientes de vuestros resultados y dedicación para cubrir sus necesidades de contratación

CUÁNDO Y ...

grupos
Entre 6 y 25 alumnos

Fecha finalización
17 de octubre de 2019



CÓMO SOLICITAR TU INSCRIPCIÓN

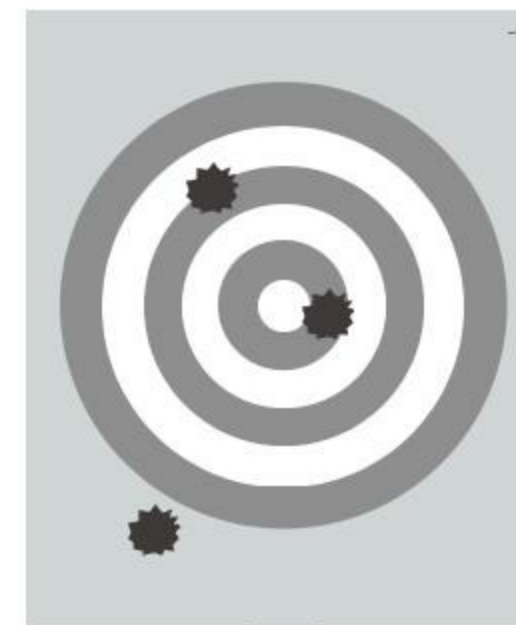
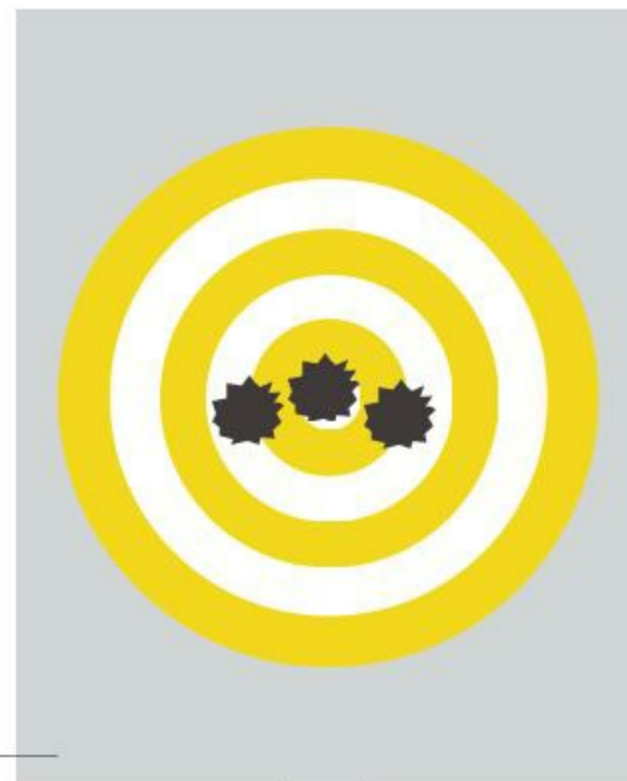
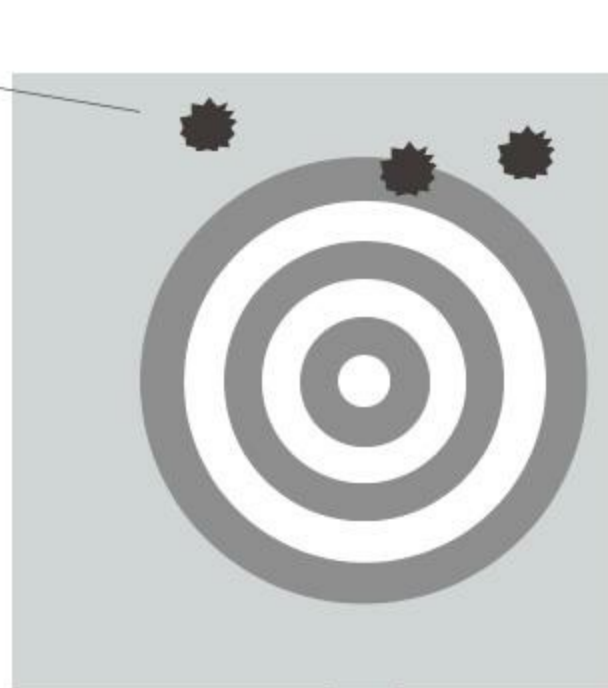
Referencia:
F160664AA_INAD023PO

CONTACTO

ramon.hernandez@adalidsc.es

QUÉ TE CUESTA

Expediente F160664AA. Formación
Subvencionada
100% gratuito



FINANCIADO POR:

Servicio Público Estatal de Empleo.



Thank You!!!

