



FORMACIÓN

Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y Otros Estándares

Modalidad: eLearning || Duración: 60 horas – 3 meses || Precio: consultar web eLearning

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado de Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y Otros Estándares. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

Destinatarios

El Curso Especializado en Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y Otros Estándares está dirigido a todos los **profesionales de la industria alimentaria**, directivos, gerentes, responsables de calidad, profesionales técnicos, así como, cooperativas agroalimentarias, asociaciones de agricultores y ganaderos comercializadoras de sus productos, cooperativas de ganaderos y agricultores ecológicos **que quieran superar los retos de la Integración de varios Sistemas de Gestión Alimentaria**, sumando sus beneficios e interpretándolos como oportunidades de mejora.

También está dirigido a **titulados superiores interesados en adquirir las competencias necesarias para gestionar la integración de los sistemas**, así como, a **empresas agroalimentarias certificadas bajo un único estándar que quieran ampliar a otras certificaciones** y que necesiten realizar la integración de diferentes estándares tales como IFS, BRC e ISO 22000.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para planificar y llevar a cabo la integración de los sistemas de gestión alimentaria presentes en una organización, así como analizar algunos de los otros estándares reconocidos por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), más extendidos a nivel mundial.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Conocer las relaciones existentes entre la Norma ISO 22000 y los Estándares IFS y BRC.
- Entender las Ventajas de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria.
- Conocer el Estándar mundial GLOBALGAP.
- Reconocer el Sistema de Certificación desarrollado por la FSCC 22000.



FORMACIÓN

- Analizar otros estándares de importancia reconocidos por GFS I como la Norma Dutch HACCP, la Norma SQF, la Norma Synergy 22000 o el GAA BAP Seafood Processing Standard.
- Conocer y comprender los distintos tipos de calidad diferenciada por las Certificaciones de producto como son la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Identificación Geográfica Protegida (IGP), la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) y la Producción Ecológica.
- Comprender la producción integrada como intermedio entre la agricultura industrial y agricultura ecológica.

Programa

Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y Otros Estándares

- Comprender los Beneficios de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria
- Analizar las Relaciones Existentes entre ISO 22000, IFS y BRC
- Conocer el Origen y la Estructura del Esquema FSSC 22000
- Comprender la Evolución y el Proceso de Certificación de GLOBALGAP
- Conocer Otros Estándares Reconocidos por GFSI
- Conocer los Distintos Tipos de Certificación de Productos

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formacion@bvbs.es