



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **e-Learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **30 horas – 3 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios de seguridad alimentaria

Titulación:

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título:

- Certificado del Curso **Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios de seguridad alimentaria**, expedido por Bureau Veritas Business School.



El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.

Presentación:

Ante la ausencia de una única norma de referencia para controlar la seguridad alimentaria en todas las fases de la cadena de suministro, la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (Global Food Safety Initiative, GFSI) actúa como organismo regulador de todos los sistemas de gestión alimentaria con la finalidad de tomar las precauciones razonables para evitar el comercio de un producto inseguro. Las normas reconocidas por GFSI incluyen unos requisitos comunes, lo que las hace perfectamente integrables entre ellas.

En este sentido, algunos aspectos comunes que rigen la mayor parte de los sistemas de gestión incluyen la gestión el riesgo a nivel global en la organización, una correcta gestión de alérgenos y etiquetado, la implantación de un sistema de trazabilidad eficaz y el desarrollo de planes de mitigación en materia de *food defense* y *food fraud*.

Este curso profundiza en los principales aspectos que son exigidos en los distintos estándares de seguridad alimentaria y que cualquier organización que quiera certificarse bajo los requisitos de una norma GFSI deberá cumplir con rigor. Asimismo, muchas organizaciones tienen que enfrentarse al reto de integrar estos esquemas. En esta acción formativa también se orienta sobre los pasos a seguir para abordar este desafío cada vez más común en el sector.

Destinatarios:

Este curso está dirigido a todos los **profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en profundizar en los requisitos comunes exigidos por las normas de seguridad alimentaria, así como en su proceso de integración.

En especial, el curso está dirigido a:

- **Directivos** de empresas alimentarias.
- **Miembros del equipo de inocuidad:** responsables y técnicos de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- **Consultores y asesores** especializados en seguridad alimentaria.

Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias necesarias para planificar el diseño y la implantación de los principales requisitos comunes a las normas GFSI, así como para abordar la integración de los sistemas de gestión alimentaria presentes en una organización.

Una vez finalizada la acción formativa, los alumnos serán capaces de:

- Entender el proceso de evaluación y gestión del riesgo como paso previo indispensable para poder estructurar cualquier sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
- Profundizar en los requisitos exigidos legalmente para el etiquetado de los productos alimentarios.
- Conocer los aspectos fundamentales para el diseño e implantación de un programa de gestión de alérgenos en la industria alimentaria.
- Conocer los aspectos fundamentales para el diseño e implantación de un programa de trazabilidad que garantice la identificación eficaz de un producto potencialmente no inocuo.
- Demostrar conocimiento sobre el diseño e implantación de los programas *food defense* y *food fraud* como nueva línea de defensa de la inocuidad en la industria alimentaria.
- Aplicar la dinámica de integración de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, así como conocer los beneficios derivados de esta.
- Identificar la documentación resultante de la integración de los distintos estándares GFSI.

Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera de gestión** para alcanzar el liderazgo.

Este curso te ayudará a **liderar la integración de distintos esquemas voluntarios de seguridad alimentaria**, una realidad cada vez más común en las empresas del sector a las que se les exige estar certificadas en varias normas reconocidas por GFSI.

PROGRAMA:

Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios de seguridad alimentaria

- Gestión del riesgo en el sector agroalimentario
- Etiquetado y gestión de alérgenos
- Trazabilidad en el sector agroalimentario
- Programa *food defense* y programa *food fraud*
- Integración de requisitos de seguridad alimentaria



e-Learning



Consultar web



30 horas – 3 meses



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria

CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA

Bureau Veritas Formación

✉ formacion@bvbs.es

☎ **900921292**



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad