

PROGRAMA

Modulo 1

Importancia de las certificaciones en el sector alimentario.

Sistemas de certificación: tipologías.

Principales Sistemas de certificación en el sector agroalimentario: BRC vs 6, IFS food vs 6, BRC – IOP, BRC storage and distribution IFS-Broker, IFS logística, ISO 22000, FSSC 22000, Lista Marco (RD 365/2008), Autorización USA, ISO 9001:2008, Kosher, Halal, Global Gap, DLG (vinos), Productos ecológicos, Controlado por FACE, Certificación HACCP, Gost Rusia, Ley de trazabilidad.

Modulo 2

Certificaciones alimentarias: diferencias y similitudes, mercados de destino, posibles dificultades.

Enfoque al producto.

Ventajas e inconvenientes según el mercado, producto, instalaciones, procesos,...

Modulo 3

Costes a evaluar para la certificación.

Equipo de trabajo.

Recursos.

Modulo 4

Ruegos y preguntas

OBJETIVOS:

Familiarizarse con la diversidad de los Sistemas de Certificación punteros en el sector alimentario. Puntos Clave en el éxito de la implantación de estos Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria. Similitudes y diferencias.

SECTORES:

Bodegas, lácteos y derivados, industrias cárnicas, mataderos, salas de despiece, sector hortofrutícola, pescado y preparados de pescado, platos preparados, catering, bebidas refrescantes, zumos, productos cuarta y quinta gama, conservas, encurtidos, condimentos, aceites, azafrán, aperitivos, panadería – bollería, confitería, miel, mazapán, turrón, cereales, harinas, pastas, frutos secos, congelados... envases alimentarios, distribuidoras de alimentos, transporte alimentos.

DIRIGIDO A:

Directivos, gerentes, comerciales y directores de exportación de empresas agroalimentarias. Responsables departamentos de calidad.