

PROGRAMA

INVIERTE EN
TU FUTURO

Requisitos Técnicos en Gestión de Seguridad Alimentaria

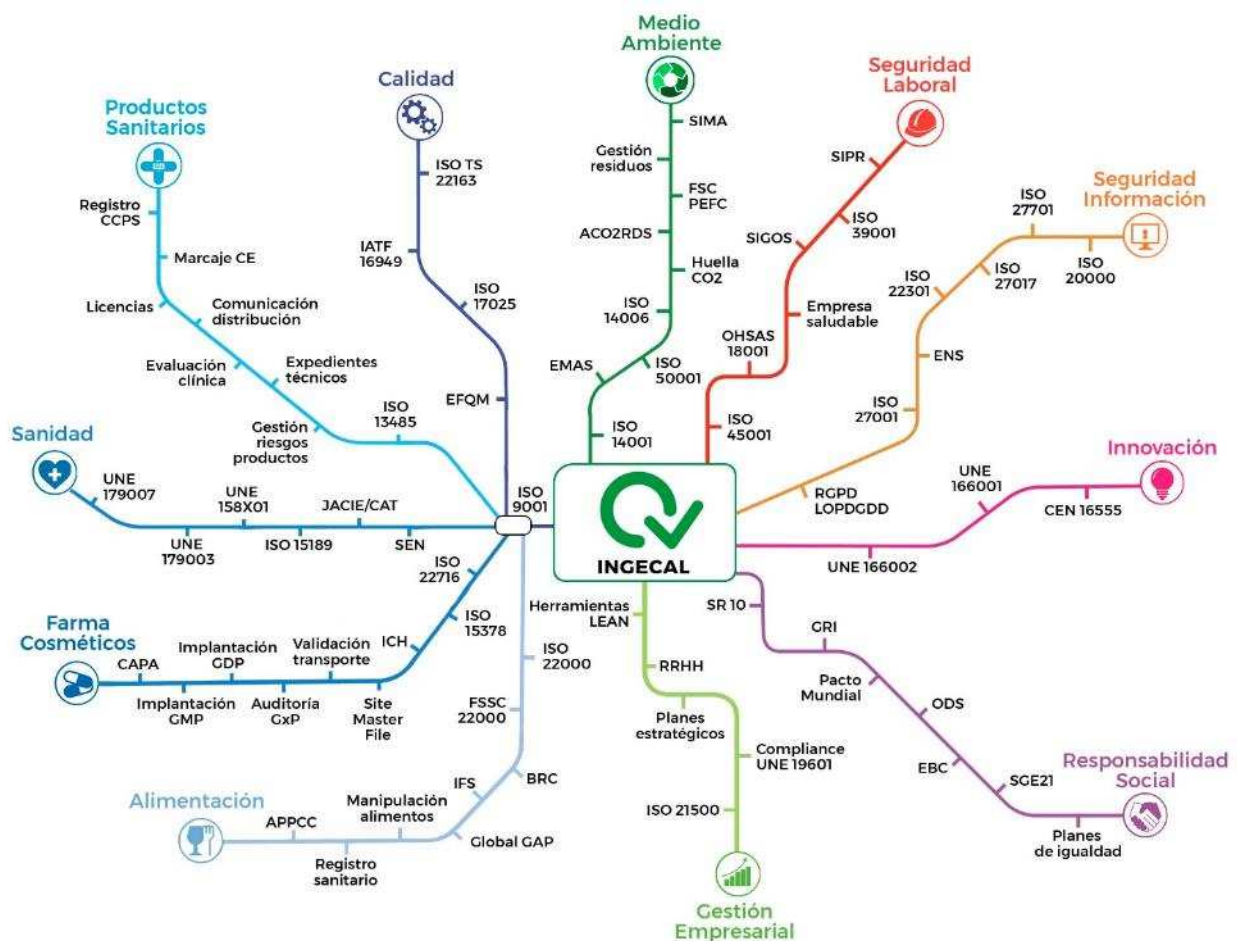
ISO 22000 / BRC / IFS



EN INGEAL INICIAMOS NUESTRA ACTIVIDAD EN EL AÑO 2000, CON EL OBJETIVO DE OFRECER SERVICIOS DE CONSULTORÍA, FORMACIÓN Y AUDITORÍA INTERNA DE SISTEMAS DE GESTIÓN.



NUESTRAS LÍNEAS DE ACTIVIDAD, Y LAS NORMAS Y REGLAMENTACIÓN EN LAS QUE ASESORAMOS, SON:



**EL PROGRAMA CONTIENE TODOS LOS
REQUISITOS TÉCNICOS PARA GARANTIZAR
LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**



**PROGRAMA
ACTUALIZADO**

1. INTRODUCCIÓN A LOS REQUISITOS LEGALES ALIMENTARIOS
2. NORMAS Y REFERENCIALES: ISO22000, FSSC22000, BRC, IFS, FAMI QS.
3. APPCC – PCC Y PPRO
4. PROGRAMA DE PREREQUISITOS
5. GESTIÓN DE INSTALACIONES: LIMPIEZA, VESTUARIOS COMEDOR, CONTROL DE PLAGAS, GESTIÓN DE RESIDUOS.
6. ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, PLAN DE CONTROL, COA.
7. COMPRAS Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES. FICHAS TÉCNICAS
8. GESTIÓN DE ALÉRGENOS: IDENTIFICACIÓN, SEGREGACIÓN, INFORMACIÓN.
9. FOOD FRAUD, FOOD DEFENSE

SESIONES EMINENTEMENTE PRÁCTICAS, CON EJERCICIOS, CASOS Y ACTIVIDADES EN GRUPO.

GARANTÍA
100 %



Facilitar una visión amplia de **los requisitos técnicos de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria** más solicitados por las organizaciones de acuerdo con los esquemas de certificación ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS y FAMI QS.



Responsables de gestionar un **sistema de gestión de seguridad alimentaria** o que quieran iniciarse en este ámbito profesional.



La metodología de impartición del curso combina la **explicación teórica** con la realización de **casos prácticos** de aplicación de los conocimientos adquiridos.



Dossier electrónico del curso para cada participante.

Diploma de participación.



12 horas: en aula virtual en directo.



Curso: **22 de febrero, 1, 8 y 15 de Marzo de 2021** 15:00 a 18:00 horas.



149,00 € + IVA

100 % bonificable por la FUNDAE.

25 % de descuento para estudiantes y personas en situación de desempleo.

EQUIPO FORMADOR

PERSONAL CONSULTOR Y AUDITOR DE INGEAL, QUE TE EXPLICAN SU EXPERIENCIA EN LOS PROYECTOS.

EVARISTO GUTIÉRREZ

Director de INGEAL.
Ingeniero Técnico Industrial.
Máster Dirección Operaciones – ESADE.
Auditor EOQ de Sistemas de calidad, núm. 13.120.



NONA SALAS.

Consultora de INGEAL.
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. UB.



EXPERIENCIA FORMATIVA INNOVADORA.



OPINIONES
ED. 2020

El nivel del equipo de profesores y los casos prácticos realizados.

He aprendido mucho y me ha proporcionado un montón de herramientas para poder llevar mejor todo el sistema de gestión

Dinámicas y el apoyo online de dudas

La simplicidad de cada uno de los temas y la preparación de los ejercicios aportan valor y comprensión de los temas

La formación ha sido amena, rápida y me ha gustado la combinación de teoría y práctica. También los ejemplos aportados.

La posibilidad de hacerlo parte en directo, y parte on line y las prácticas.

Las actividades en grupo y la atención de los formadores a la hora de atender cualquier duda, además son muy simpáticos y agradables

SATISFACCIÓN:

9,41 / 10

www.ingecal.cat/formacion

ingecal@ingecal.cat

93 237 83 90



📍 Antoni Bell 2, 2n D2
08174 - Sant Cugat del Vallès

☎ 93 237 83 90

🌐 www.ingecal.cat

✉ ingecal@ingecal.cat

