

CURSO DE FORMACIÓN

CULTURA ALIMENTARIA GFSI VS REGLAMENTO CE 2021/382

La norma BRC GS FOOD SAFETY incorporó los requisitos de cultura alimentaria en su última versión (v8). Ha sido en la versión 7 de IFS FOOD que se ha incorporado también este concepto como elemento fundamental para vehicular los sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.



Ahora la Unión Europea lanza un nuevo Reglamento que entra en vigor el próximo 23 de marzo.

Es por esto por lo que surge la necesidad de realizar la formación específica en materia de cultura alimentaria que se hace patente para los diferentes operadores de la cadena alimentaria.

Objetivos del curso

- Evaluar los requisitos de los estándares GFSI en relación con la cultura alimentaria
- Evaluar lo establecido en el Reglamento CE 2021/382
- Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración e implantación de la cultura alimentaria a lo largo de la organización

Programa

- Concepto de Cultura Alimentaria
- Los requisitos GFSI referente a la cultura alimentaria
- Cultura Alimentaria: Reglamento CE 2021/382
- Herramientas para la elaboración de un plan de cultura alimentaria
- Ejercicios prácticos

Dirigido a

- Responsables y técnicos de calidad responsables del desarrollo y la implantación del sistema de la calidad e inocuidad alimentaria
- Consultores que quieran dar soporte a sus clientes en la implantación de las normas

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 1 Días (8 horas)



PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación