



La creciente demanda y posicionamiento de los productos españoles en el mercado internacional, ha generado un doble efecto en la empresa agroalimentaria. Por un lado, potenciar su actividad económica en este Mercado, y por otro, una apuesta por la diferenciación, y la competitividad.

Es por ello, que las Cooperativas agroalimentarias apuestan por productos no solo de Calidad, sino además, garantizando la Seguridad Alimentaria, mediante la certificación de estándares internacionales de reconocido prestigio, que les posicionen de manera ventajosa en el mercado exterior.

Las opciones en materia de certificación son múltiples, siendo de vital importancia, el conocimiento de los criterios que le ayudará a seleccionar aquella que le lleve a conseguir el Éxito.

MODULO I: PANORAMA DE LAS CERTIFICACIONES ALIMENTARIAS

Importancia de las certificaciones en el sector agroalimentario.

Sistemas de certificación. Tipologías.

Principales sistemas de certificación: DOP, ETG, IGP, APPCC, GLOBAL GAP, BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, SMETA (2 Y 4 PILARES). KOSHER, HALAL, GOST, DLG, FACE, entre otras.

Relación con la gran distribución. Requisito para la internacionalización.

MODULO II: CERTIFICACIONES AGROALIMENTARIAS

Diferencias y similitudes.

Enfoque al producto: ventajas e inconvenientes.

¿Cómo elegir el Sistema más adecuado para mi organización?

Nuevas versiones: BRC e IFS v 7

MODULO III: COSTES DE LA CERTIFICACIÓN

Compromiso de la dirección

Recursos necesarios.

Pasos a seguir hasta la certificación



"La Seguridad Alimentaria es la clave de nuestro ...

Éxito."

ADECAL TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

C/ San Isidoro 16, 2ª 1ª

Teléfono: 926 250 039

Fax: 926 923 431

Correo: info@atesea.com