



Garat consultores

*Consultoría de calidad y seguridad
alimentaria*



QUIÉNES SOMOS



*En **Garat** consultores nos dedicamos al asesoramiento altamente cualificado y formación en lo que a calidad y seguridad alimentaria se refiere.*

Trabajamos con el convencimiento de poder dar respuesta a las demandas de la industria alimentaria.

www.garatconsultores.es



POR QUÉ ELEGIR *GARAT* CONSULTORES

Disponemos de la experiencia y formación para poder atender las necesidades de la industria en lo que a calidad, seguridad, higiene y formación alimentaria se refiere.

Contando con un amplio abanico de servicios

hola@garatconsultores.es



www.garatconsultores.es

CATÁLOGO DE SERVICIOS DE FORMACIÓN ONLINE

hola@garatconsultores.es





MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ONLINE Y PRESENCIAL

Formación destinada al personal que trabaja en la industria alimentaria, hostelería, restauración, catering, transporte y distribución, comedores escolares etc.

En definitiva, personas que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos, tales como: cocineros, operarios de industria alimentaria, repartidores, cajeros, reponedores.

La finalidad de esta formación es la de adquirir conocimientos sobre una correcta manipulación de los alimentos y de seguridad alimentaria.

Qué tipos de peligros amenazan a los alimentos.

Enfermedades de transmisión alimentaria.

Uso correcto de uniformes de trabajo

Prevención de contaminaciones mediante la concienciación.

Correcto aseo personal.

Duración: 4 horas.



APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Online y Presencial

De obligada aplicación en la industria alimentaria, restauración colectiva y sectores minoristas

Ofreceremos una visión global de la implantación de este sistema

Descripción del producto

Destino/finalidad del producto

Diagramas de flujo

Equipo APPCC

Estudio de las peligros

Cuadro de gestión de dichos peligros

PCC's

Validación del sistema APPCC

602 429 004

Duración: 8 horas





Etiquetado alimentario europeo Online y presencial

*Legislación europea sobre etiquetado
alimentario*

Menciones obligatorias

Denominaciones

Etiquetado de alérgenos

Exenciones

Actualizaciones y novedades

Duración: 15 horas





*Etiquetado alimentario en
EEUU. Normas FDA
Online y presencial*

*Legislación americana sobre etiquetado
alimentario
Menciones obligatorias
Denominaciones
Etiquetado de alérgenos
Exenciones
Actualizaciones y novedades*

Duración: 8 horas





**PROTOCOLO IFS
ONLINE Y PRESENCIAL**

Norma internacional creada inicialmente en Alemania y Francia, necesaria para suministrar productos fuera de nuestras fronteras.

Visión de la norma IFS Food v7

Protocolo

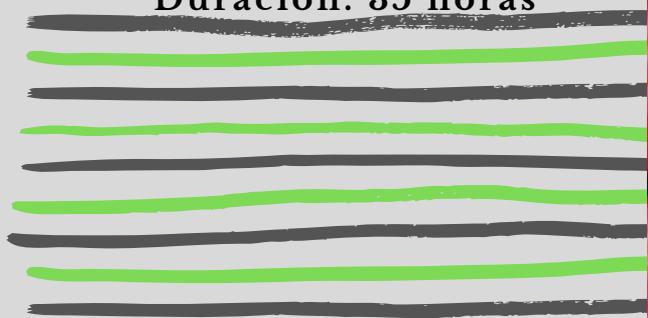
Requisitos KO

Food defense

Vulnerabilidad al fraude

Actualizaciones en curso para nueva versión 7

Duración: 35 horas



Food defense y Vulnerabilidad al fraude

Presencial

Desgranamos el protocolo IFS para centrarnos en la gestión de la defensa alimentaria y la vulnerabilidad al fraude.

Formación específica en la que abarcaremos las medidas a llevar a cabo:

Análisis de riesgos
Autoevaluaciones
Planes de mitigación

Duración: 25 horas

hola@garatconsultores.es



Protocolo BRC Online y presencial

*Norma creada en Reino Unido por los minoristas británicos
Necesaria para dar un salto de calidad y convertirse en proveedor a nivel internacional
Estudio de los protocolos BRC v8. Preparación de auditorías
No conformidades y acciones correctivas*

Duración: 35 horas



www.garatconsultores.es

**ESTÁNDAR
ISO 22000**

**ISO 22000
Presencial**

Una norma internacional voluntaria de sistemas de gestión de seguridad alimentaria aplicable a la totalidad de los procesos y agentes intervinientes en la cadena de suministro de un producto alimentario.

La norma ISO 22000 ha sido desarrollada por la Organización Internacional de Normalización, cuya finalidad es garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria. La versión más actual es la de Junio de 2018 . Esta versión estará incorporada totalmente en Junio 2021 .

Duración: 35 horas



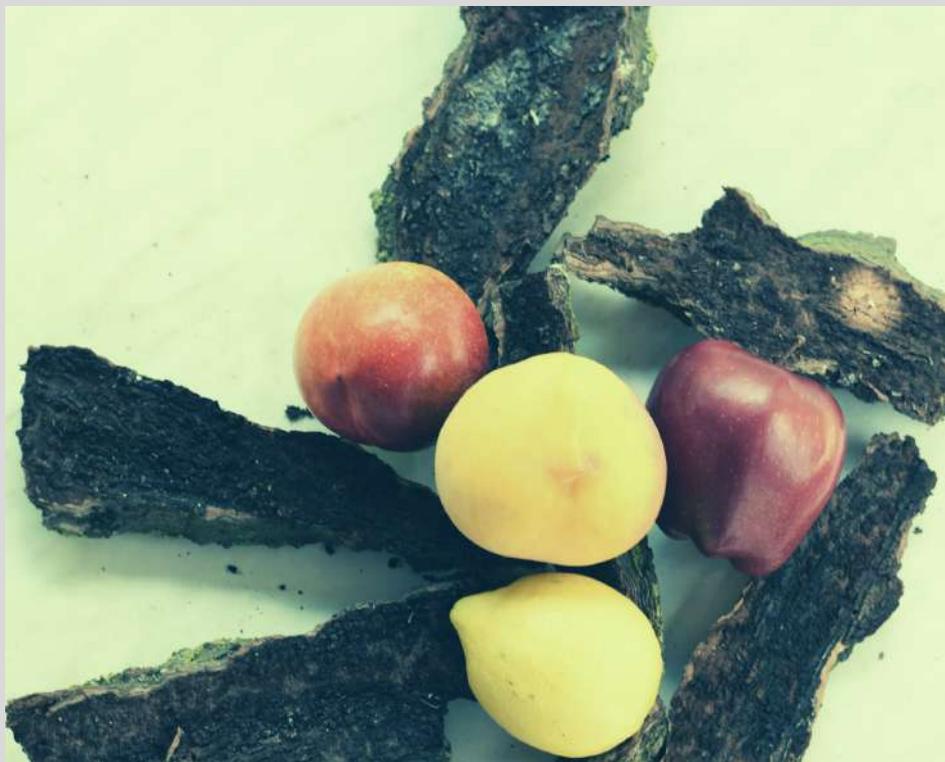
TRAZABILIDAD ALIMENTARIA PRESENCIAL

Trazabilidad hacia
adelante y hacia atrás

Fichas técnicas
Certificados de análisis
Albaranes de compra
Loteado del producto final y materias primas

GAARAT

Duración: 10 horas



Norma GMP

Presencial

*Buenas practicas de manufactura
según Codex alimentarius*

Duración: 20 horas

602 429 004



PLANES GENERALES DE HIGIENE

ONLINE Y PRESENCIAL

Conocidos como planes de prerrequisitos

*Requisitos previos presentados en las
etapas de producción*

*Dirigidos al control de los peligros
generales*

*Dejando que el plan APPCC se encargue
de los peligros específicos del proceso*



Duración: 8 horas





CONTROL DE ALÉRGENOS PRESENCIAL

*Alérgenos y sustancias presentes en los
alimentos que generan intolerancias*

Legislación aplicable

*Diseño de planes de control de alérgenos
en la industria y hostelería*

Recomendaciones

Duración: 15 horas

Packaging alimentario

Presencial

Introducción y aspectos generales
Requerimientos exigibles y tipos de
envases.

Metálicos

Vidrio

Plásticos

Papel-cartón

Cerámicos

Sistemas de envasado

Interacciones entre envase y alimento

Legislación aplicable

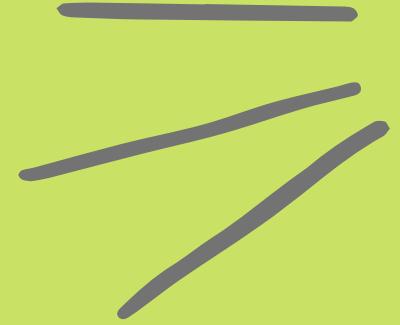
Duración: 20 horas



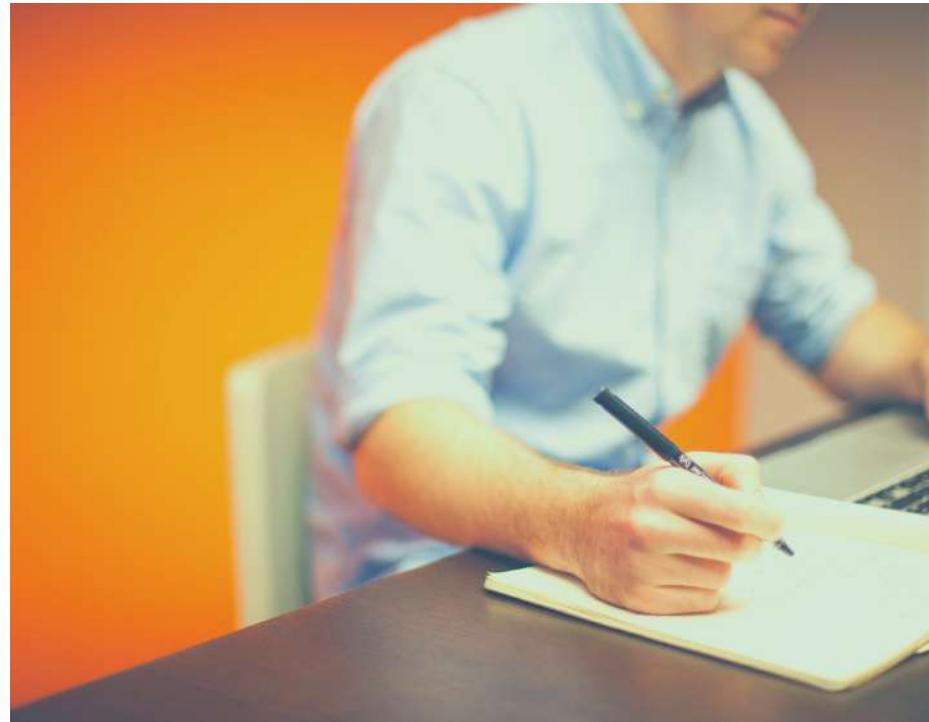


Nos adaptamos a sus
necesidades.

Pídanos información
sin compromiso



*DISEÑAMOS SUS
CONTENIDOS FORMATIVOS
A MEDIDA. TANTO ONLINE
COMO PRESENCIAL*





Expertos en calidad, seguridad alimentaria y
formación.

Pida presupuesto sin compromiso

www.garatconsultores.es
hola@garatconsultores.es

602 429 004