

CURSO SISTEMAS DE AUTOCONTROL ESPECÍFICO, SAE, DESDE CERO



IMPARTIDO POR: **Esteban de Diego.**
esteban.dediego@adecalia.com

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos específicos sobre los requisitos de este protocolo.
- Conocer las últimas actualizaciones y directrices.
- Detectar los problemas que, con más frecuencia, se encuentran durante las auditorías.

DIRIGIDO A PERSONAL TÉCNICO QUE FORMA PARTE DEL EQUIPO DE CALIDAD O EXPORTACIÓN DE UNA EMPRESA ALIMENTARIA QUE NECESITE CUMPLIR CON SAE PARA LA VENTA AL EXTERIOR DE SUS PRODUCTOS.
TAMBIÉN PARA CONSULTORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS CON INTERÉS EN CONOCER EL PROTOCOLO Y SUS REQUISITOS DESDE LA BASE.

CONTENIDOS

- Aspectos generales.
- Ámbitos de aplicación.
- Agentes operadores sujetos a certificación.
- Obligaciones y responsabilidades de las empresas y las certificadoras.
- Proceso de certificación.
- Tipos de incumplimientos.
- Revisión de requisitos.
- Requisitos generales.
- Alcances.
- Requisitos del Real Decreto 993/2014 y PR-EXP REV. 4 CCVE.
- Últimas actualizaciones, novedades y cambios del protocolo.
- Información necesaria para preparar la auditoría SAE.
- Auditoría-Desviaciones más frecuentes.
- Supuestos prácticos.

PARTICIPANTES POR
GRUPO

15

¿Cuándo?

16 enero 2024
DE 9:30 A 18:30

¿Cuánto?

250 € +IVA
Parcialmente bonificable
por FUNDAE

¿Cómo?

Curso **ONLINE**,
Aula Virtual a través de la aplicación
Microsoft **TEAMS**

CONSULTA TUS DUDAS A:

Área Formación - ES.Formacion@kiwa.com

Tlf: +34 963 120 710

CONOCE NUESTRO
CATÁLOGO DE CURSOS

