

GLOBALG.A.P. Cadena Custodia (Coc) v6.1

Cadena de Custodia (CoC) que garantiza que cualquier producto en el que figure un logotipo de la etiqueta GCN



¡BENEFICIOS!

✓ Certificado oficial GLOBALG.A.P.

✓ El participante interpretará las directrices para la implementación de la norma GLOBALG.A.P. para la Cadena de Custodia (CoC)

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

The background of the slide is a blurred photograph of a busy outdoor market stall. In the foreground, there are various fresh vegetables, including bunches of green leafy herbs, several round, brown-skinned root vegetables (possibly yuca or cassava), and some purple eggplants. In the background, people are seen shopping, and the market's structure is visible.

SOBRE EL CURSO

El participante interpretará las directrices para la implementación de la norma GLOBALG.A.P. para la Cadena de Custodia (CoC) que garantiza que cualquier producto en el que figure un logotipo de la etiqueta GGN o se venda con una declaración GLOBALG.A.P. realmente proceda de procesos de producción con certificación GLOBALG.A.P. La norma CoC proporciona este nivel de seguridad al especificar requisitos estrictos para la correcta segregación, manipulación y seguimiento de los productos en la cadena de suministro. De esta manera se evita que los productos procedentes de procesos de producción con certificación GLOBALG.A.P. se sustituyan o diluyan con aquellos procedentes de fincas no certificadas, ya sea por error o con el fin de obtener un beneficio económico.

OBJETIVOS



De forma específica se alcanzará: ✓ Habilitar al alumno para que sea capaz de ajustar los requisitos de la norma al tipo de empresa donde se implanta y mantiene. ✓ Dotarlo de las competencias necesarias para saber llevar el desarrollo y revisión documental del contenido de la norma.

TEMARIO

MODULO 1

- Qué hay de nuevo en la versión 6
- Logotipo de la etiqueta GGN
- Objetivos, principios y ámbito de la norma CoC
- Documentos CoC y Actualizaciones
- Ámbito de certificación
- Opciones de certificación
- Proceso de registro, evaluación y certificación
- Cualificaciones del inspector
- Uso de la declaración, la marca registrada y el logotipo código QR de GLOBALG.A.P.
- GGN y Número CoC

MODULO 2 PCCC Aplicable a los operadores de comercios minoristas y cadenas de restaurantes (CMCR)

- Estructura de gestión
- Verificación de entradas
- Identificación y exhibición

MODULO 3 PCCC aplicable a la cadena de suministro (SC)

- Estructura de gestión
- Verificación de entradas y salidas
- Trazabilidad
- Identificación y etiquetado
- Productos con el logotipo de la etiqueta GGN Productos acuícolas
- Inocuidad alimentaria, excesos y bienestar animal

DIRIGIDO A



Personal interesado en comprender los requerimientos de la norma GLOBALG.A.P. Cadena de Custodia (CoC por sus siglas en inglés). Para licenciarios del logotipo de la etiqueta GGN

DURACIÓN



- 01 días/8 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- Certificado oficial GLOBALG.A.P.
- Material para capacitación físico o descargable según la modalidad.

DINAMICA DE TRABAJO



Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender cómo se aplican el sistema de GlobalG.A.P. Cadena de Custodia (CoC) en la práctica.

TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Requerimientos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM
Auditor	8 horas (1 día)		
Básico	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO
Avanzado			
V6.0: PLANTAS	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	Oficial GGAP
Add-on SPRING V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-On GRASP v2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Cadena de Custodia (CoC) v6.1	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-on AH-DLL GROW	8 horas (1 día)	Virtual	
FSMA PSR V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Controles Preventivos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA
PCQI	8 horas (1 día)		
INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)			
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015	40 horas (5 días)	Virtual y/o presencial	EXEMPLAR GLOBAL 
ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	16 horas (2 días)	Virtual	

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	



METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV

Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV

Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>