

TITULO: LA GESTIÓN DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PEQUEÑA INDUSTRIA: EL PROGRAMA IFS GLOBAL MARKETS FOOD V2.
--

DESCRIPCIÓN:

IFS Global Markets – Food, es un programa estandarizado para la certificación de la seguridad alimentaria destinado a empresas pequeñas y/o con poco desarrollo en sus sistemas de gestión de seguridad alimentaria, basada en el marco comparativo de GFSI (Global Food Safety Initiative). Con el programa IFS Global Markets Food se dota de una herramienta para empresas pequeñas y/o menos desarrolladas del sector agroalimentario para la gestión de la seguridad alimentaria, con el objetivo final de alcanzar la certificación de la Norma IFS FOOD en un periodo de tiempo definido.

DESTINATARIOS:

Destinado a empresas que procesen productos alimentarios, y a sus responsables de gestión de la seguridad alimentaria y gerentes.

OBJETIVO:

Conocer los requisitos de la norma IFS Global Markets Food, que facilitará el acceso de las empresas agroalimentarias pequeñas y/o menos desarrolladas a nuevos mercados y a la gran distribución.

CONTENIDO:**Recepción y bienvenida: 9:30 h. - 10:00 h.****Bloque 1: Introducción a la certificación en el sector agroalimentario. El programa IFS Global Markets.**

10:00 h. – 11:00 h. D. Rafael Ángel González Torres. Delegado Comercial Canarias. OCA GLOBAL. Div. Certificación.

Contenido:

- Las certificaciones en el sector agroalimentario: Claves para la competitividad.
- Situación actual de la industria en materia de seguridad alimentaria.
- Origen de las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- ¿Qué aporta un esquema de certificación de higiene y seguridad alimentaria?
- Estructura común de las normas de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- La Marca Blanca y su influencia en la certificación.

Pausa-café: 11:00 h. -11:30 h.**Bloque 2: El programa IFS Global Markets. Requisitos de la norma.**

11:30 h. – 13:00 h. Dña. M^a Luisa López. Auditora Jefe Agrofood. OCA GLOBAL. Div. Certificación.

Contenido:

- IFS Global Markets Food: Datos técnicos.
- IFS Global Markets Food: Estructura de la norma.
- IFS Global Markets Food: Evaluación del Sistema Global Markets.
- IFS Global Markets Food: Situación actual.

Bloque 3: IFS en la industria Agroalimentaria. Ejemplo real de una empresa certificada.

13:00 h. – 13:30 h. Empresa por confirmar.

Contenido:

- Se tratará de contar la experiencia real de una empresa invitada para contar su experiencia en la implantación del esquema IFS FOOD / IFS GLOBAL MARKETS.

EL ALUMNO RECIBIRÁ SIN COSTE ADICIONAL:

- El material formativo que se entregue al Observatorio de la Calidad de Tenerife deberá estar disponible a través de la web de éste para toda empresa que desee descargarlo.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

22 de febrero de 2019

Centro Insular de Calidad y Consumo Responsable del Cabildo Insular de Tenerife
Cl. San Agustín, 15 – San Cristóbal de La Laguna (Santa Cruz de Tenerife)

DURACIÓN Y HORARIO DEL CURSO:

1 día - 4 horas. De 9:30 a 13:30.

Nº DE ASISTENTES:

El número máximo de asistentes al curso es de 25 alumnos

Inscripciones: Se habilitará un modelo de inscripción accesible desde la web de OCATEN para los profesionales e interesados en asistir a la misma.

Importe: Gratuito

Participantes procedentes de Canarias: Gratuito