TALLER PRÁCTICO:

FOOD DEFENSE APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EVALUACIÓN Y GESTIÓN DE LOS RIESGOS MALINTENCIONADOS

Viernes, 11 de Mayo de 2018

9:00 –14:00h (5 horas)

ADESA Asesoría Empresas Alimentarias, S.L.
C/ Elvillar 1, bajo 02, 01015, Vitoria-Gasteiz

Coste: 190€ (de este importe se podrá bonificar a través de Fundación Tripartita hasta 65€, gestionado por ADESA, en caso de que se desee). Incluye café.

Inscripciones: **www.adesa-asesoria.com**
945 25 75 04
inaki@adesa-asesoria.com

Fecha tope de inscripción: 09/05/2018. Plazas limitadas hasta completar aforo.

IMPARTE:

Ainhoa González – *Consultora, Auditora y Formadora en Calidad y Seguridad Alimentaria*

OBJETIVOS:

1. Conocer requisitos de los principales estándares de seguridad alimentaria sobre Food Defense (IFS, BRC, FSSC22000)
2. Adquirir herramientas para la aplicación de los requisitos Food Defense
3. Obtener los conocimientos necesarios para la implantación de un sistema de gestión de defensa alimentaria en la industria alimentaria.

CONTENIDO DEL CURSO:

· Definición, principios y objetivos de Food Defense
· Requisitos Food Defense de distintos estándares (IFS 6.1, BRC 7, FSSC22000 4.1)
· Puntos clave en la Implantación de un sistema de Food Defense
· Diseño de una herramienta de evaluación de Food Defense
· Aplicación práctica de la evaluación de Food Defense

DIRIGIDO A:

Personas que forman parte del equipo APPCC.
Responsables de calidad, representantes IFS y cualquier persona vinculada a la gestión y aplicación/implantación de un sistema de seguridad alimentaria.

ADESA SEGURIDAD ALIMENTARIA 20 años