

webinar

FORMACIÓN: 'Expertise in Food Safety'

CURSO EVOLUCIÓN Y NOVEDADES DE LA NORMA IFS FOOD v7

24 JUNIO 2020

9:10 A 14:00

Participan:



Organiza:



Lugar de celebración

Formación On– line a través de la Plataforma GoToWebinar

Precio Ordinario

90 €

**Precios para Asociados ACOFESAL, desempleados,
estudiantes universitarios y de máster**

60 €

Interesados enviar solicitud a

asesoria@acofesal.org

CURSO EVOLUCIÓN Y NOVEDADES DE LA NORMA IFS FOOD v7

ACOFESAL (Asociación de Consultores y Formadores Españoles en Calidad y Seguridad Alimentaria), siguiendo con su compromiso de facilitar el conocimiento relacionado con la calidad y la seguridad alimentaria, les ofrece un CURSO EVOLUCIÓN Y NOVEDADES DE LA NORMA IFS FOOD v7.

El desarrollo de las normas IFS se basa en la siempre creciente demanda de los consumidores, las responsabilidades cada vez mayores de distribuidores y mayoristas, las crecientes exigencias a nivel legal y la globalización de los suministros de productos. Todos estos puntos hacen que sea imprescindible para desarrollar un control de calidad uniforme y estándar en la seguridad alimentaria.

Dirigido a: **Directores y Técnicos de Calidad y Seguridad Alimentaria, Inspectores Sanitarios, Auditores, Consultores, Titulados Superiores y de Máster.**

Contenidos del curso:

- Novedades de la edición 7 de IFS Food
- Ventajas de la certificación en base a IFS Food
- Necesidad de la evaluación de la calidad del aire comprimido en contacto con alimentos o con material de envase primario.
- Certificaciones en el sector de la pesca

Modo de Celebración: On-line a través de GoToWebinar

Fecha y hora: **24 Junio 2020 de 9:10 - 14:00 h**

Inscripciones: asesoria@acofesal.org

webinar

Programa del curso:

- **9:10 a 9:15:** Bienvenida y Presentación de la Jornada
- **9:15 a 11:00:** **Javier Soria Bartolomé.** Director de Alimentación y Bebidas. DNV-GL Iberia.
IFS Food Versión 7. Cambios.
- **11:00 a 12:30:** **Mario Comella Folcrà.** Director filial BEKO TECHNOLOGIES España.
La importancia de la calidad y el control del aire comprimido en la industria alimentaria.
- **12:30 a 14:00:** **Julio César Domao Vázquez.** Director Técnico Veterinario. MARCONTROL.
Teoría y práctica de las certificaciones y el sector de la pesca.

*El turno de preguntas se realizará al final de cada una de las intervenciones.



INFORMACIÓN

Correo electrónico: asesoria@acofesal.org

Teléfono: 91 128 90 07

www.acofesal.org

