

AULA DE INTERNACIONALIZACIÓN

Taller: “Seguridad y Calidad Alimentaria, ¿cuál es la mejor opción para mi empresa?”

Ciudad Real, 11 de octubre de 2018, de 10:00 a 14:30 h.

La tendencia actual de las empresas alimentarias les obliga a afrontar certificaciones de seguridad alimentarias que no siempre constituyen un camino sencillo para los negocios familiares, tradicionales o de pequeñas empresas. Esta situación les coloca en una desventaja competitiva respecto al resto del sector agroalimentario, quedando limitado su acceso a ciertos mercados, como el de la Distribución.

La Cámara de Comercio de Ciudad Real, con la cofinanciación de Globalcaja a través del Aula de Internacionalización, organiza una Jornada sobre las certificaciones más demandadas en el sector alimentario, que permitirá a las empresas abrir puertas en el mercado Internacional, y en la que se abordarán, entre otros aspectos, las particularidades de cada una de ellas, ventajas y desventajas, proceso de certificación y alcances. Así mismo, se hará introducción de los principales cambios que afectan a las nuevas versiones de los protocolos más demandados por la gran distribución: BRC e IFS.

Esta actividad tendrá lugar en la sede de la Cámara de Comercio de Ciudad Real, calle Lanza 2, el próximo 11 de octubre, jueves, en horario de 10:00 a 14:30 h.

Dirigido a

Empresarios, directivos, directores y técnicos de los departamentos de calidad, ventas, exportación y administración de pequeñas y medianas empresas del sector alimentario y bebidas que:

- Aún no tengan certificado un sistema de seguridad alimentaria.
- Organizaciones que aún no teniendo un sistema de seguridad alimentaria certificado tengan como objetivo, a corto-medio plazo, abordar uno.
- Pequeñas y medianas empresas en cuya estrategia comercial se contemple la diferenciación y/o acceso a mercados internacionales.
- Cualquier emprendedor o persona interesada en conocer los procedimientos.

Programa

Duración: 4'5 horas presenciales

Módulo 1: Panorama de las Certificaciones Alimentarias

- Introducción. Importancia de las certificaciones en el mercado exterior. Tendencias. Retos y limitaciones de las empresas agroalimentarias.
- Certificaciones más demandadas en el Sector alimentario: BRC Food, IFS Food, Global Market, ISO 9000, ISO 22000, FSSC 22000, Globalgap (sector primario), Ley de Trazabilidad, Kosher, Halal, Producción Ecológica, SAE (Exportación), Ley FSMA (Mercado de EE.UU.)
- Ventajas y desventajas. Mercados objetivo. Requisitos a cumplir.
- Proceso de certificación. Niveles de certificación.

Módulo 2: Nuevas versiones: IFS v 6.1 y BRC v 8. (principales cambios)

- Introducción a las novedades de la última versión. Calendario de aplicación.
- Introducción al fraude.

Módulo 3: Recursos necesarios para la certificación

- Requisitos de instalaciones.
- Costes de la Certificación: recursos necesarios.

Profesorado

Vanessa Rebate Gilarte, Gerente y Director técnico de ATESEA. Auditor de calidad y seguridad alimentaria de protocolos: IFS, BRC y Auditorías a proveedores de la distribución

La cuota de inscripción en el Taller es de 50 €/alumno (socios del Club de Exportadores, inscripción gratuita previa solicitud) Para el desarrollo del Taller será necesaria la inscripción de un mínimo de 15 alumnos.

[CONVOCATORIA y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web www.camaracr.org

Área de Desarrollo Empresarial - Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo

Teléfono: 926 27 44 44 / Fax: 926 25 56 81

formacion@camaracr.org