

**SISTEMES DE QUALITAT I SEURETAT ALIMENTÀRIA: NORMA IFS, I LA SEVA CORRELACIÓ AMB LES NORMES BRC I ISO 22000**

La qualitat i seguretat alimentària constitueixen una de les principals exigències del consumidor i una obligació per part de les indústries agroalimentàries. La seguretat és una qüestió obligatòria i no competitiva.

La certificació en base a un estàndard internacional constitueix una garantia de qualitat i seguretat dels productes alimentaris i dóna confiança al consumidor.

La normativa actual ens aporta un concepte integral de la seguretat alimentària que ve definit per la frase "de la granja a la taula". Aquest concepte integral implica que l'operador alimentari que no sigui capaç de garantir la seguretat dels seus productes pot veure seriosament afectada la seva quota de mercat.

El coneixement de les normes de qualitat i seguretat alimentària és indispensable per entendre les condicions en què es mou l'operador econòmic. Per tant, per entendre aquests sistemes de qualitat proposem aprofundir en el coneixement de la norma IFS, per tal de ser capaços d'auditar-la i/o implementar-la correctament, i estudiarem la seva correlació amb les normes BRC i ISO2200.

*Aquest curs és complementari al "Curs d'introducció a les tècniques d'auditoria" realitzat en el 2010.*

**Objectius**

- Adquirir coneixements sobre els requeriments en seguretat alimentària
- Conèixer la norma IFS
- Conèixer els avantatges de la implementació de la norma IFS
- Saber les diferències amb altres estàndards de qualitat existents

**Metodologia**

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part de la ponent, amb el debat i participació dels assistents.

**Destinataris**

- Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar a la Seguretat Alimentària.
- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la Qualitat i de la Seguretat Alimentària.
- Auditors
- Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

**Ponent**

- Mònica Saltor i Jacas. Responsable d'Assistència Tècnica i Formació d'Applis Norcontrol.

### **Dates del curs**

Data: 28 de novembre de 2011

Horari: de 9.30 a 13.30 i de 15 a 19 h

Durada: 8 hores

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Girona

C. Cor de Maria, 10. 17002.- Girona

### **Preu**

Socis d' AVHIC: 135€

Veterinaris col·legiats i estudiants: 165€

Altres: 185€

Inscripció a través del lloc web [www.avhic.com](http://www.avhic.com)

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.

El curs s'impartirà en català.

### **Programa del curs**

- Presentació i objectius del curs
- Presentació de les normes de Seguretat Alimentària
- Desenvolupament de la norma "International Food Standard IFS":
  1. Responsabilitat per part de la direcció
  2. Sistema de gestió de la qualitat (APPCC): diferències en la forma d'aplicació en les diferents normes
  3. Gestió de recursos
  4. Procés productiu
  5. Medició anàlisi i millora
- Principals diferències entre IFS i la Norma mundial de Seguretat Alimentària (BRC) y la ISO 22.000
- Casos pràctics