

Domine los **puntos críticos** de las normas de **calidad** que le exigen para introducir y mantener sus productos en la cadena de distribución

Food Defense

Formación 100% práctica sobre cómo poner en marcha un **plan para identificar, mitigar y vigilar** posibles fuentes de contaminación intencionada de **alimentos**



▶ **¡Minimice la posibilidad de contaminación intencional!**

▶ **¡Aumente su preparación ante una crisis!**

▶ **¡Mejore los estándares de calidad de los productos!**

Con el análisis del **marco global** en el que se desarrolla el Food Defense: **IFS v6, BRC v6 e ISO 22000/ FSSC22000**

- ¿Qué aspectos **comparten** las diferentes **normas**?
- ¿Cuáles son los **principales cambios** y **novedades** de las nuevas versiones de la IFS y BRC?
- ¿Cómo van a **cambiar** los **procesos** y **procedimientos** establecidos?

Y el **diseño del PLAN de FOOD DEFENSE** presentado desde la **experiencia práctica**

- ¿Cómo **detectar, identificar** y **controlar** los **peligros** de seguridad y los **riesgos** asociados?
- ¿En qué **parte de la planta** deben considerarse cada uno de los **requisitos**?
- ¿Cómo saber si **se está implantando de forma efectiva**?



¡Inscríbese ahora!

info@iir.es

902 12 10 15 • www.iir.es

TAMBIEN EN INCOMPANY



Impartido por:

José Manuel Gil Morán

OCA CERTIFICACION

Daniel Sánchez-Patón Rodríguez

Rodrigo Zanetti Arranz

GRUPO LECHE PASCUAL

Objetivos

El FOOD DEFENSE o Defensa Alimentaria está cobrando cada vez más importancia. Desde los atentados de 2001 en USA, se han puesto en marcha diversas iniciativas para prevenir la contaminación intencionada de alimentos. Pero no solo en USA, también en Europa es cada vez mayor el nº de compañías que incorporan esta metodología en sus procedimientos de trabajo.

Por otro lado las nuevas **IFS y BRC incorporan requisitos específicos de FOOD DEFENSE**. ¿Conoce estos cambios? ¿Sabe cómo incluirlos en sus procesos? ¿Está preparado para **superar las exigencias del canal de distribución para que sus productos lleguen al consumidor final**?

iiR organiza este Seminario para aprender a **diseñar** el plan de **Food Defense** que garantice la seguridad de sus **alimentos** y la **conformidad del canal de distribución**.

Asistiendo al Seminario podrá:

- > Conocer los requisitos exigidos por las **normas de calidad y seguridad** para prevenir actos malintencionados
- > Dominar el método para **minimizar el peligro** de que sus **alimentos** sean objeto de alteración u otras acciones maliciosas

Media Partners



PROGRAMA

Madrid
Jueves, 28 de Febrero de 2013

9.45

Recepción de los asistentes

10.00

PRINCIPALES NORMAS EN MATERIA DE FOOD DEFENSE

Una introducción al marco que engloba y en el que se van a desarrollar las nuevas actividades de Food Defense

¿Qué tienen en común las diferentes normas? ¿Qué aspectos comparten?

- IFS v6
- BRC v6
- ISO 22000 / FSSC22000

Ley de bioterrorismo

FOOD DEFENSE EN LAS NORMAS IFS v6 y BRC v6

Las novedades introducidas. ¿Cuáles son los principales cambios y cómo va a cambiar los procesos y procedimientos ya establecidos?

¿Cuáles son los principales cambios y novedades de la IFS FOOD v6?

- Productos de temporada
- Multiemplazamientos
- Flexibilidad en los ciclos
- Sistema de puntuación
- Concepto de alcance tecnológico
- FOOD DEFENSE
- Evaluación de procesos subcontratados
- Cálculo de jornadas de auditoría
- Cualificación de los auditores
- Integración con BRC

¿Qué cambios y novedades contempla la nueva BRC FOOD v6?

- Categorización de las zonas de producción, ¿Cómo se realiza? ¿Qué implica?
- Cuerpos extraños
- Alérgenos
- Análisis de la causa raíz de las no conformidades
- Auditorías no anunciadas opción 1 y opción 2

11.30

Café

11.45

Continuación de la ponencia

José Manuel Gil Morán

Director Agrofood
OCA CERTIFICACION

14.15

Almuerzo

15.30

EL DISEÑO DEL PLAN DE FOOD DEFENSE

Identificando los puntos críticos de su estructura y los requisitos para la evaluación del Food Defense

Funciones y responsabilidades. ¿Quién es responsable de la implantación de estos criterios en la empresa?

Análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados de los productos, instalaciones y su entorno

- Identificación de áreas críticas para la seguridad. Requisitos legales aplicables
- Análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados: proceso, envasado, conservación, transporte y almacenamiento
- Sistema de alertas: identificación de vulnerabilidades y determinación de las medidas de control
- Auditorías internas de todo el programa de Food Defense. Mejora continua

Seguridad de la planta.

¿En qué parte de la planta deben considerarse cada uno de los requisitos?

- Requisitos constructivos para áreas de producción y almacenamiento
- Protección de áreas críticas de seguridad y de puntos de acceso
- Procedimientos para evitar cualquier sabotaje y/o para permitir la detección de indicios de sabotaje

Seguridad del personal y de las visitas

- Política de visitas
- Formación en Food Defense a trabajadores en plantilla y subcontratados

Inspecciones en planta.

¿Cómo saber si se está implantado de forma efectiva?

- Procedimiento documentado para gestionar las inspecciones externas y las visitas reglamentarias

Daniel Sánchez-Patón Rodríguez

Jefe de Seguridad Alimentaria

GRUPO LECHE PASCUAL

Rodrigo Zanetti Arranz

Ingeniero de Procesos

GRUPO LECHE PASCUAL

18.30

Fin de la Jornada y clausura del Seminario

Con agradecimiento a



20% de descuento para los asociados de Sesal



Un Seminario especialmente diseñado para:

- > **Directores, Responsables y Técnicos de Calidad**
- > **Directores, Responsables y Técnicos de Seguridad Alimentaria**
- > **Director Técnico**



Nuestros Instructores

José Manuel Gil Morán

Ingeniero Agrícola de la especialidad de industrias agroalimentarias por la Universidad Politécnica de Madrid. Toda su trayectoria profesional ha estado orientada a la calidad y seguridad alimentaria. Comenzando en Lácteas del Jarama, fábrica de quesos frescos y mozzarellas como Responsable de Calidad, 2 años después se incorpora a Alcampo, grupo de Distribución francés, siendo Responsable de Calidad de los sectores cárnico, pescados y lácteos. A los 6 años se incorpora a Bureau Veritas, Entidad de Certificación multinacional en tareas de Responsable de Desarrollo de servicios de certificación al sector agroalimentario. Desde hace año y medio es el Director de la Actividad Agroalimentaria de la Entidad de Certificación OCA Instituto de Certificación, de capital español.

Daniel Sánchez-Patón Rodríguez

Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid. Postgrado en Dirección Estratégica y Management de Empresas de Alimentación por la Universitat Oberta de Catalunya. Alumno Máster Universitario en Garantía de la Calidad de Industrias del Sector Alimentario por la Universidad San Pablo C.E.U. Comenzó su carrera profesional como Investigador en Nutreco en el Swine Research Centre de Nutreco (Boxmeer, Holanda). Posteriormente se incorpora a Imasde Agropecuaria como Investigador. Tras un año desempeñando el puesto de Programador Informático para Coritel, en 2003 pasa a formar parte del equipo de Grupo Leche Pascual como Coordinador del Área de Servicio Técnico al Ganadero de la zona centro. Desde 2011 es Jefe de Seguridad Alimentaria en dicha compañía. Miembro del Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC. Miembro del Comité Técnico de la FeNIL, elaborador de la Guía de Análisis y Puntos de Control Críticos para leche líquida.

Rodrigo Zanetti Arranz

Ingeniero Químico por la Universidad de Valladolid. Proyecto final de carrera en Lunds Universitet (Suecia). Comenzó su carrera profesional en el Centro de Tecnología Azucarera de la Universidad de Valladolid dedicándose a la investigación de la aplicación de azúcar para fines médicos. Un año después se incorpora a ABB como Técnico de Puesta en Marcha, pasando a ser Técnico de Validaciones de Ingeniería & Cualificación, validando un proyecto para GlaxoSmithKline (GSK) en el centro de trabajo de Aranda de Duero. En 2007 se incorpora a Grupo Leche Pascual como Técnico del departamento de Seguridad Alimentaria. Tras desempeñar los cargos de Gestor de Desarrollo y Mejora de Procesos y Técnico de Sistemas de Gestión, actualmente es Ingeniero de Procesos de dicha compañía.

Beneficiarse de ser social: plantee sus cuestiones y reserve a través de



¿Cómo inscribirse?

Elija entre estas 5 opciones para enviarnos sus datos

www.iir.es inscrip@iir.es

- ▶ t: 902 12 10 15 - 91 700 48 70
- ▶ @iiR_Spain
- ▶ Príncipe de Vergara, 109
28002 Madrid

El Departamento de Atención al Cliente se pondrá en contacto con Vd. para confirmar su inscripción

Food Defense

Madrid, 28 de Febrero de 2013

BS1382

PRECIO	1.299€*	3ª INSCRIPCION
Si efectúa el pago Hasta el 31 de Enero	1.099€*	DESCUENTO 15%
Hasta el 20 de Diciembre	999€*	

* 21% IVA no incluido
Consulte Precios Especiales en América Latina

Si es un **Profesional Independiente** y/o está en **búsqueda activa de empleo** tiene un **descuento del 30%** sobre la tarifa vigente

iiR le recuerda que la inscripción a nuestras jornadas es personal

LUGAR DE CELEBRACION

Hotel NH Príncipe de Vergara
Príncipe de Vergara, 92. 28006 Madrid
Tel. 91 563 26 95

iiR España a través de ANCED le puede TRAMITAR SU BONIFICACION

Beneficiarse de las bonificaciones de la Fundación Tripartita para la Formación en Empleo-FTFE, nuestros cursos cumplen con el mínimo de horas exigido y además le proporcionamos toda la documentación para que el mismo sea bonificable. Solicite más información

No puedo asistir. Estoy interesado en su documentación

Div. E/MB

INFORMACION GENERAL

CANCELACION

Si Vd. no puede asistir, tiene la opción de que una persona le sustituya en su lugar. Para cancelar su asistencia, comuniquenoslo con, al menos, 2 días laborables antes del inicio del evento.

Se le enviará la documentación una vez celebrado el evento (**) y le será retenido un 30% del precio de la inscripción en concepto de gastos administrativos. Pasado este periodo no se reembolsará el importe de la inscripción.

iiR le recuerda que la entrada a este acto únicamente estará garantizada si el pago del evento es realizado antes de la fecha de su celebración.

(** En caso de cancelación del evento por parte de iiR el asistente podrá elegir la documentación de otro evento)

Hasta 5 días antes, iiR se reserva el derecho de modificar la fecha de celebración del curso o de anularlo, en estos casos se emitirá un vale aplicable en futuros cursos o se devolverá el 100% del importe de la inscripción.

ALOJAMIENTO

Beneficiarse de la mejor tarifa disponible en el Hotel correspondiente y en los Hoteles de la Cadena NH haciendo su reserva a través de Viajes Iberia, e-mail:

Valladolid.labrador@viajesiberia.com o Tel. 98 321 95 70, indicando que está Vd. inscrito en un evento de iiR España.



TRANSPORTISTA OFICIAL

Los asistentes a los eventos que iiR España celebre obtendrán un descuento del 45% en Business y del 50% en Turista sobre las tarifas completas en los vuelos con Iberia e Iberia Express. En los vuelos



operados por Air Nostrum obtendrán un 30% de descuento sobre tarifas completas Business y Turista. La reserva y emisión se puede hacer en: SERVICERIA (902 400 500), Oficinas de Ventas de IBERIA, www.iberia.com/ferias-congresos/ y/o Agencia Viajes Iberia, indicando el Tour Code BT3IB21MPE0009.

TRANSPORTE OFICIAL TERRESTRE

Los asistentes a los eventos que iiR España celebre obtendrán un descuento del 30% en trenes de: Alta Velocidad-Larga Distancia, Alta Velocidad-Media Distancia y Cercanías-Media Distancia-Convencional. Beneficiarse de este descuento descargando el documento de asistencia en www.iir.es/renfe y presentándolo en cualquier punto de venta RENFE, al adquirir el billete.



Datos personales: En cumplimiento con el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de que los datos personales que aporte en el presente formulario serán incorporados a los ficheros de "Institute for International Research España, S.L.", debidamente inscritos ante la Agencia Española de Protección de Datos, y cuyas finalidades son la gestión y cumplimiento de la relación establecida como consecuencia de la inscripción en el evento a que hace referencia, así como la gestión por parte de iiR de la selección de los asistentes al mismo, así como la realización de envíos publicitarios acerca de las actividades, servicios, ofertas, promociones especiales y de documentación de diversa naturaleza y por diferentes medios de información comercial, además de la gestión de la información de la que se disponga para la promoción de eventos, seminarios, cursos o conferencias que pudieran resultar de interés para los inscritos, de acuerdo con las labores de segmentación y obtención de perfiles relativa a los mismos, todo ello al objeto de personalizar el trato conforme a sus características y/o necesidades. Mediante la presente, usted queda informado y consiente que sus datos puedan ser cedidos a patrocinadores, publicaciones, expositores en ferias u otros sujetos en base a la relación que iiR mantiene con los mismos para procurar una mayor eficiencia de la gestión de sus actividades. Para el ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición de sus datos por parte de iiR, deberá remitir un escrito identificado con la referencia "Protección de Datos" a "Institute for International Research España, S.L.", con domicilio social en la calle Príncipe de Vergara nº 109, 28002 Madrid, en el que se concrete la solicitud y al que acompañe fotocopia de su Documento Nacional de Identidad.

Por qué elegir iiR Training



La división iiR Training está especializada en la creación de programas formativos impartidos por destacados profesionales en activo. Son seleccionados por su consolidada experiencia, dominio y especialización en cada materia. Además, poseen un gran valor añadido para la transmisión eficaz de conocimientos.

Express your interest!

info@iir.es

www.iir.es

iiR Doc



iiR España le ofrece la documentación formativa más completa de su sector
Complementos Alimenticios

Para adquirirla, contacte con:
Vanessa López
Tel. 91 700 01 82
documentacion@iirspain.com
www.iir.es/doc

Seminarios recomendados



Directivo Coach

Madrid, 7 de Febrero de 2013



Storytelling con Prezi

Madrid, 7 de Marzo de 2013

IT/TELECOMUNICACIONES



24 ENERO	USO RESPONSABLE DE RECURSOS ELECTRONICOS CORPORATIVOS	MADRID
26 FEBRERO	ADECUACION PCI DSS 2.0	MADRID

FINANZAS/BANCA



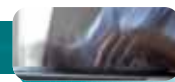
11 FEBRERO	REORGANIZACIONES DE GRUPOS DE SOCIEDADES	MADRID
11 FEBRERO	CONTABILIDAD DE ALIANZAS EMPRESARIALES Y NEGOCIOS CONJUNTOS	MADRID
13-14 FEBRERO	ANALISIS ECONOMICO-FINANCIERO PARA LA TOMA DE DECISIONES	MADRID
14 FEBRERO	OPTIMIZACION Y DOMINIO DE EXCEL PARA FORECAST	MADRID
19 FEBRERO	PREVENCION DE BLANQUEO DE CAPITAL EN ASEGURADORAS	MADRID
20 FEBRERO	SISTEMA EFICAZ DE CONTROL INTERNO EN ASEGURADORAS	MADRID
26 FEBRERO	ADECUACION PCI DSS 2.0	MADRID
12 MARZO	PLAN INTEGRAL DE REESTRUCTURACION DE COSTES EN LA EMPRESA	MADRID

MARKETING/VENTAS/COMUNICACION



24 ENERO	USO RESPONSABLE DE RECURSOS ELECTRONICOS CORPORATIVOS	MADRID
20 FEBRERO	COMO PROTEGER LA IDENTIDAD DIGITAL CORPORATIVA A TRAVES DE UN CUADRO DE MANDO	MADRID
21 FEBRERO	MARKETING COMPLIANCE	MADRID
7 MARZO	STORYTELLING CON PREZI	MADRID

OFIMÁTICA



14 FEBRERO	OPTIMIZACION Y DOMINIO DE EXCEL PARA FORECAST	MADRID
7 MARZO	STORYTELLING CON PREZI	MADRID

ENERGIA/UTILITIES



28-29 ENERO	GESTION TECNICO-ECONOMICA DE PARQUES EOLICOS	MADRID
29 ENERO	GESTION EFICIENTE DE LA ENERGIA EN LA EMPRESA	MADRID
29-30 ENERO	TECNICAS AVANZADAS DE GESTION DE RIESGOS EN LA COMERCIALIZACION DE ELECTRICIDAD	MADRID
7 FEBRERO	GESTION TECNICO-ECONOMICA DE CICLOS COMBINADOS	MADRID
12-13 FEBRERO	CONTROL, SUPERVISION Y MANTENIMIENTO DE SUBESTACIONES ELECTRICAS	MADRID
26-27 FEBRERO	OPERATIVA Y FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS ELECTRICOS	MADRID

FARMA



6 FEBRERO	NUEVO REGLAMENTO DE BIOCIDAS 528/2012	WEB SEMINAR
12 FEBRERO	COSMOMAQ	MADRID
13 FEBRERO	FARMAMAQ	MADRID
19 FEBRERO	SISTEMA DE VIGILANCIA DE PRODUCTOS SANITARIOS	MADRID
26 FEBRERO	NUEVA REGULACION EN VARIACIONES	BARCELONA
5-6 MARZO	ESTADISTICA APLICADA A CONTROL DE CALIDAD DE MEDICAMENTOS	BARCELONA

LEGAL/FISCAL



24 ENERO	USO RESPONSABLE DE RECURSOS ELECTRONICOS CORPORATIVOS	MADRID
28 ENERO	CONTRATOS DE TRANSPORTE	MADRID
30 ENERO	FISCALIDAD DE LA MOVILIDAD INTERNACIONAL	MADRID
11 FEBRERO	REORGANIZACIONES DE GRUPOS DE SOCIEDADES	MADRID
11 FEBRERO	CONTABILIDAD DE ALIANZAS EMPRESARIALES Y NEGOCIOS CONJUNTOS	MADRID
19 FEBRERO	PREVENCION DE BLANQUEO DE CAPITALES EN ASEGURADORAS	MADRID
20 FEBRERO	SISTEMA EFICAZ DE CONTROL INTERNO EN ASEGURADORAS	MADRID
21 FEBRERO	MARKETING COMPLIANCE	MADRID

INDUSTRIA/CALIDAD



6 FEBRERO	NUEVO REGLAMENTO DE BIOCIDAS 528/2012	WEB SEMINAR
28 FEBRERO	FOOD DEFENSE	MADRID

RR.HH./LABORAL



30 ENERO	FISCALIDAD DE LA MOVILIDAD INTERNACIONAL	MADRID
27 FEBRERO	AUDITORIA DE LAS BONIFICACIONES DE LA SEGURIDAD SOCIAL	MADRID

LOGISTICA/TRANSPORTE



28 ENERO	CONTRATOS DE TRANSPORTE	MADRID
-------------	-------------------------	--------

HABILIDADES/MANAGEMENT



7 FEBRERO	DIRECTIVO COACH	MADRID
13-14 FEBRERO	ANALISIS ECONOMICO-FINANCIERO PARA LA TOMA DE DECISIONES	MADRID
14 FEBRERO	OPTIMIZACION Y DOMINIO DE EXCEL PARA FORECAST	MADRID
20 FEBRERO	COMO PROTEGER LA IDENTIDAD DIGITAL CORPORATIVA A TRAVES DE UN CUADRO DE MANDO	MADRID
7 MARZO	STORYTELLING CON PREZI	MADRID
12 MARZO	PLAN INTEGRAL DE REESTRUCTURACION DE COSTES EN LA EMPRESA	MADRID
15 MARZO -26 ABRIL	DISEÑA Y DESARROLLA TU PROPIO PLAN DE NEGOCIO	MADRID

Planifique su presupuesto de formación para el 2013 con nuestra Agenda de Seminarios

info@iir.es

