



WEBINAR OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS SEGÚN LOS ESTÁNDARES GFSI

Fecha de inicio: 19 May 2022

Fecha de fin: 19 May 2022

Duración: 1.5 horas

Horarios: 10:00-11:30

Ubicación: online

Modalidad: Online

Precio: 0€

Introducción

En un mercado cada vez más globalizado resulta imprescindible un control exhaustivo de los alimentos, desde la materia prima hasta el producto final, para garantizar la seguridad y la calidad alimentaria. Así, existen diferentes propuestas que integran las exigencias de los distintos eslabones de la cadena alimentaria para comercializar productos seguros. Entre los estándares de seguridad alimentaria más implantados actualmente en Europa están las normas BRCGS, IFS y FSSC 22000. Para explicar los aspectos más importantes de estas certificaciones, AINIA y Mettler Toledo, empresa asociada a AINIA Network, organizan un webinar sobre la Optimización de procesos productivos. El webinar, que tendrá lugar el **próximo 19 de mayo**, será impartido por la consultora de calidad y seguridad alimentaria de AINIA, Vicenta Pérez, y el product manager de detector de metales y sistemas de rayos X de Mettler Toledo, Levi Corbacho.

Objetivos

Tratar el control de procesos productivos según las normativas más demandadas en el sector: BRCGS, FSSC 22000 e IFS. En concreto, se tratarán los siguientes temas:

- Peligros físicos: medidas de control en el marco normativo y legal.
- Detección de contaminantes.
- Adecuación a normativas vigentes.
- Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
- Limitaciones tecnológicas.

- Soluciones a necesidades específicas del sector alimentario.

Dirigido a

Profesionales de la industria alimentaria en materia de I+D, control de calidad, producción, logística y distribución

Metodología

Webinar de 1 hora y media de duración. Si estás interesado, puedes inscribirte a través de [este enlace](#).

Programa