

*Nuevas oportunidades en el sector agroalimentario:
“Estrategias para abrir nuevos mercados mediante la implantación y
certificación de su calidad, gestión ambiental y seguridad alimentaria”*

**ISO 9001 – ISO 14001- ISO 22000 – FSSC 22000 – IFS – BRC
– GLOBALG.A.P. – ISO 14064- PAS 2050- ISO 14067**

El sector agroalimentario es sin duda uno de los sectores en los que la actividad empresarial en materia de innovación, modernización y mejora de la competitividad está experimentando un mayor incremento en los últimos tiempos en España.

El creciente interés de los consumidores por la calidad de los productos, en la seguridad de los alimentos, el respeto medioambiental en sus procesos de elaboración, la calidad de los productos consumidos, han hecho que el mercado exija, tanto desde Administraciones competentes, como de los sectores productivos, mayores y más eficaces controles sobre los productos del sector.

Como respuesta a la exigencia de garantías requerida por el mercado, tanto a nivel del consumidor final como del sector de distribución y comercialización, el propio sector está desarrollando esquemas de certificación en los que se establecen requisitos, de carácter voluntario, para determinados productos y procesos, requisitos que deben ser comprobados (certificados) por evaluadores acreditados.

La clara apuesta del sector por la Calidad en su gestión, el riguroso planteamiento en materia de seguridad e inocuidad de sus producciones y el desarrollo sostenible y respeto medioambiental de su entorno, está llevando a las empresas a trabajar bajo normas internacionalmente reconocidas como son ISO 9001 como patrón de trabajo en la gestión de su actividad o ISO 22000, IFS, BRC, GLOBALG.A.P., etc. para garantizar sobremanera la inocuidad y seguridad de sus producciones, e incluso ISO 14001 o EMAS, para asegurar un desarrollo medioambiental sostenible.

Asimismo, la proliferación de normativa internacional sobre el cálculo de la HUELLA DE CARBONO y el control por parte de las administraciones públicas de las emisiones de efecto invernadero, implica para las empresas del sector agroalimentario la necesidad de establecer mecanismos de control al respecto. De igual modo, la certificación de los valores relativos a la HUELLA DE CARBONO de los productos o servicios es ya un elemento diferenciador frente a los competidores y una garantía para el mercado, demostrando el compromiso de la empresa con el medio ambiente.

CONTENIDO

1. PRESENTACIÓN
 2. NORMAS INTERNACIONALES DE APLICACIÓN AL SECTOR AGROALIMENTARIO
 - CALIDAD:
 - ESTÁNDARES INTERNACIONALES DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
 - REQUISITOS GENERALES: Implantación y Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad conforme a la norma 9001:2008.
 - SEGURIDAD ALIMENTARIA:
 - BRC FOOD v6
 - IFS FOOD v6
 - ISO 22000 y FSSC 22000
 - GLOBAL G.A.P
 - MEDIO AMBIENTE:
 - ESTÁNDARES INTERNACIONALES EN MATERIA DE GESTIÓN AMBIENTAL
 - REQUISITOS GENERALES: Implantación y Certificación del Sistema de Gestión Ambiental 14.001
 - HUELLA DE CARBONO:
 - QUÉ ES LA HUELLA DE CARBONO
 - CUÁNTOS TIPOS DE HUELLA DE CARBONO SE PUEDEN CALCULAR
 - ISO 14064 PARTE 1:2006.
 - 14064 PARTE 2:2006
 - PAS2050:2008 – ISO 14067 – ISO 14069
 - CÓMO SE CALCULA LA HUELLA DE CARBONO
 - BENEFICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN
3. RUEGOS Y PREGUNTAS

LUGAR DE CELEBRACION

Salón de Actos del “Museo de la Alfarería” en Plaza de la Cruz Verde de Mota del Cuervo (Cuenca)
27 de Julio de 2012 en horario de 11:00 a 13:00h.

PRECIO

Gratuito.