

IRESÉRVESE LA FECHA!

Jornada técnica

Herramientas para la eficiencia operativa y la seguridad y calidad alimentaria

30 de mayo de 2018

COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE MADRID Madrid

La industria alimentaria y de bebidas se enfrenta a varios retos socioeconómicos importantes, como la escasez de recursos (agua, energía), la gestión del desperdicio alimentario y el incremento de la seguridad de alimentos y bebidas. El mercado exige aumentar la rentabilidad con menos recursos y hacerlo más rápido. En algunos mercados maduros, las posibilidades de crecimiento se limitan a la capacidad de las empresas de incrementar su cuota de marcado respecto a la competencia, bien sea ofreciendo productos a menores costes o productos de valor añadido.

Ante esta coyuntura, la presión para reducir costes operativos sin disminuir la calidad y seguridad es muy elevada. Algunas compañías optan por trasladar la presión a sus proveedores. Pero entrar en una guerra de precios tiene sus riesgos, pues la capacidad de reducir costes es limitada y a largo plazo puede tener efectos en la calidad de los productos que vendemos -incluso en términos de seguridad alimentaria- y limitar la capacidad de invertir en innovaciones que a largo plazo nos permitirían ofrecer productos de mayor valor añadido.

¿Podemos optimizar costes sin afectar la calidad de nuestros productos?

En el caso de recursos como el agua y la energía, la respuesta es SÍ, si disponemos de la información necesaria de nuestros procesos productivos, contamos con los indicadores clave de rendimiento adecuados y podemos transformar esta información en medidas aplicables que reducen los costes operativos.

En esta jornada presentaremos una serie de herramientas configuradas para la obtención y análisis de datos que, correctamente vinculados con los datos de producción, facilitarán la toma de decisiones en cuestiones que afectan al control de los costes operativos, la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.















Agenda

9.00	Recepción de asistentes				
9.30	Presentación				
9.45	Introducción. Servicios orientados a crear valor mediante la eficiencia operativa y la seguridad alimentaria en la industria de alimentos y bebidas	Jorge Vitallé Global Knowledge Based Services Executive Director, Diversey			
10.00	Gestión del riesgo de contaminación microbiana mediante un enfoque por funciones	Bernardo García Processed Foods Sector Specialist, Diversey			
10.30	Evaluación del gasto de agua por procesos como paso previo para el desarrollo de propuestas de soluciones para su reducción	Pedro Carrasco Processed Foods Sector Key Account Manager, Diversey			
11.00	Salas blancas: entono higiénico para el envasado	Lamine Zetchi Iberia Processed Foods Sector Specialist, Diversey			
11.30	Coffe break				
12.00	¿Realmente estamos Validando las limpiezas?	Cristina Garrido Servicios Tecnológicos. Responsable Seguridad Alimentaria, CNTA Carlos Romaní Iberia Knowledge Based Services Coordinator, Diversey			
12.30	Trazabilidad en procesos de limpieza OPC y COP	Andreu Camps Processed Foods Sector Key Account Manager, Diversey			
13.00	Control de alérgenos en las superficies de la industria alimentaria	Dra. Carmen Colas Product Manager, Zeulab			



Jornada técnica

Herramientas para la eficiencia operativa y la seguridad y calidad alimentaria

30 de mayo de 2018 COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID
Madrid

Formulario de inscripción (Aforo limitado)

Remita este formulario antes del 25 de mayo a:

Teresa Alda Email: cursos@colvema.org Tf: 914.112.033							
Información del por Por favor, utilice n Tratamiento: o	nayúsculas para completar el formulario						
Nombre:		Apellidos:					
Cargo:		Empresa:					
Dirección:							
Localidad:		CP:		País:			
Teléfono:		Email:					
Móvil:		Fax:					
NIF:							
Condiciones							
entiendo y acepto	, pueden realizarse vídeos y/o fotografías («im que podría aparecer en dichas imágenes. Dive Ilquier tipo de soporte de comunicación»	-					
He leido y acepto lo	s términos y condiciones.						
Fecha:	Firma:						