

## **Workshop: IFS Food 6**

9 de junho 2017, sexta-feira das 14:00h às 18:00h.

Universidade Católica Portuguesa

*Campus Asprela* | Sala 4.3

### **ENQUADRAMENTO**

As normas IFS (International Featured Standards) surgiram em 2003, com o referencial IFS *Food*, tendo sido o 1º referencial a ser publicado, com a colaboração da Federação de retalhistas Alemã (HDE) e mais tarde, em 2004 com a colaboração também da Federação de retalhistas Francesa (FCD).

Para as empresas do sector alimentar que se têm que preparar para o cumprimento de *standards* como a IFS *Food*, importa conhecer os seus requisitos e processo de obtenção e manutenção de uma certificação.

Face à crescente importância das marcas próprias nas suas vendas, as cadeias de distribuição exigem mais dos seus fornecedores em termos de qualidade e segurança dos produtos. De forma a sistematizar e racionalizar os esforços desenvolvidos, foram definidos referências e sistemas de certificação adotados em larga escala pela grande distribuição.

A norma IFS *Food* aplica-se a todos os operadores da cadeia alimentar que processam e/ou embalam géneros alimentícios, em especial fornecedores de marcas próprias, pois possui vários requisitos sobre o cumprimento de especificações do cliente.

### **OBJETIVOS**

No final da ação os participantes deverão ser capazes de:

- Conhecer o referencial normativo IFS e qual a sua importância para a exportação de géneros alimentícios para alguns mercados internacionais;
- Conhecer os requisitos de cumprimento á norma IFS Food;
- Conhecer o esquema de certificação reconhecido pela Global Food Safety Initiative.

### **DESTINATÁRIOS**

Profissionais da área alimentar, profissionais de outras áreas e que pretendam desenvolver negócio na área alimentar.



## PROGRAMA

- Apresentação do referencial IFS:
  - Origem e evolução e estrutura do referencial e Âmbito de aplicação
- Enquadramento do esquema de certificação *Global Food Safety Initiative*
- Requisitos da norma IFS *Food 6*
  - Responsabilidade da direção
  - Gestão da qualidade e da segurança alimentar
  - Gestão de Recursos
  - Processo de Produção
  - Medição, Análises e melhorias
  - *Food Defense* e Inspeções externas
- Integração em outros Sistema de Gestão (ISO22000, FSSC22000, BRC)

## FORMADORA

**Fátima Franco.** Licenciada em Engenharia Alimentar pela ESC/UCP (1992), Pós graduada em Segurança Alimentar pela ESB/UCP (2001) e Curso Geral de Gestão na Católica Business School (2011). Consultora, auditora e formadora nas áreas da Tecnologia, Qualidade e Segurança Alimentar nos setores da Indústria Alimentar, Cadeia Logística e Grande distribuição. Diretora Geral da BioConnection, Lda desde 2011, desenvolvendo a sua atividade de auditora e consultora para os Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (ISO 22000, FSSC22000, BRC e IFS) desde 2011. Durante mais de 10 anos foi coordenadora dos Cursos de Especialização Tecnológica na AESBUC–Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa e foi orientadora de estágios curriculares em empresas nacionais e estrangeiras do setor agroalimentar no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar.

**Propina: 90€** (25% de desconto para ex-alunos da católica Porto e associados da PortugalFoods)

Para inscrição clicar [aqui](#)

**Data limite inscrição:** 07 de Junho de 2017

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: [formacao.avancada@porto.ucp.pt](mailto:formacao.avancada@porto.ucp.pt) ou pelo Telefone: 225580098.