



TENDENCIAS DE GESTIÓN CON PERSPECTIVA 2030 FSSC 22000 PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

📍 07 / 11 / 2018

REAL SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS DE TENERIFE

Calle San Agustín, 23, 38201 San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

CONTENIDOS Y ORGANIZACIÓN

Conmemorando el aniversario del Día Mundial de la Calidad organizamos unas jornadas técnicas dentro del proyecto 'Acciones de fomento y conocimiento a empresarios/as y trabajadores/as en materia de calidad y seguridad alimentaria' que el Cabildo de Tenerife está realizando, abordando los siguientes objetivos:

- Área Técnica: Aportar criterios prácticos y visión técnica sobre las tendencias en las normas de seguridad alimentaria, y una visión más profunda de la norma FSSC 22000 de seguridad alimentaria.
- Área de Gestión: explorar las tendencias a 2030 contemplando la incertidumbre que supone explorar tendencias y máxime a 12 años vista; pero es importante para nuestras organizaciones vislumbrar posibles tendencias, al objeto de anticipar los sistemas de nuestras organizaciones.
- Dentro de las tendencias y ante el cambio de paradigma que supuso la crisis de 2008 contaremos con varias organizaciones que han desarrollado su modelo de negocio vinculado a los servicios en internet, combinando lo tangible con lo digital o DIGTANG.

PROGRAMA

- 09:00h Apertura de la jornada
- 09:15h Tendencias 2030
- D. Manuel Luaces Director de Luaces Consultores
 - Como entrar en la era Digital de la Gestión y no morir en el intento (experiencia y casos reales expuestos por los máximos responsables)
- 10:00h Como crear tu propio ERP integrando servicios al cliente
- D. Raúl Gonzáles Gerente de IMPOCAN
- 10:30h La gestión de 60 técnicos desde mi aplicativo de Gestión con 0 papeles
- D. Joaquín Sánchez Gerente de Master Peritas
- 11:00h Tendencias y tecnologías para la digitalización
- D. Ruperto Santana Romero Director de INERZA
- 11:30h Descanso Café
- 12:00h Mis clientes me piden certificarme en seguridad alimentaria... ¿en qué me certifico? (Tendencia, diferencias y recomendaciones en la certificación de normas de Seguridad alimentaria FSSC 22.000, IFS, BRC.)
- Cristina Portal Basurco Food Sales Manager for South Iberia DNV GL – Business Assurance
 - Víctor Luaces Director de sistemas de Luaces Consultores
- 13:30h Fin de las jornadas

Colaboran



MASTER-PERITAS
GABINETE TÉCNICO DE PERTITACIONES



imPocan
Seguridad y Eficiencia

LUAÇES
CONSULTORES



Colabora en la organización:

Luaces Consultores, empresa consultora canaria con amplia experiencia en la implantación de sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en la industria canaria y con 147 empresas certificadas en las diversas normas (relación de clientes <http://luacesconsultores.com>)

+ Info

AFORO LIMITADO. NECESARIA INSCRIPCIÓN
en <http://bit.ly/sec18luaces>

www.calidadtenerife.org | www.semanacalidadtenerife.org

[@CalidadTenerife](https://twitter.com/CalidadTenerife) #SemanaCalidadTfe