



Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 7 de Seguridad Alimentaria



Working

Formación Integral S.L.

www.workingformacion.com

OBJETIVOS

El presente CURSO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA IFS 7 ofrece una formación especializada en la materia. La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países. Dentro de las normas exigidas por ese mercado se destaca la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS (Internacional Food Standard), cuya implementación es un elemento clave para acceder al mismo. Esta es una norma creada en colaboración de las federaciones de las cadenas de distribución de Alemania, Francia e Italia, que regula los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de lograr la máxima seguridad en los procesos de fabricación y/o manipulación de alimentos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS

1. Legislación, normas y protocolos
2. Definición del sistema APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Descripción de los principios APPCC
5. Principios de aplicación del sistema APPCC
6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7. Aplicaciones de APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2. La Historia del Internacional Food Standard
3. Estructura de la Norma V7
4. Tipos de auditorías
5. Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6. Aplicación de las diferentes Normas IFS
7. «Integrity Program» de IFS
8. Principales cambios entre las versiones 6 y 7 de la Norma IFS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación
3. Informe de auditoría
4. Concesión del certificado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD

1. Requisitos que establece la Norma IFS-V7
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
4. Gestión de los recursos
5. Planificación y proceso de producción
6. Mediciones, Análisis, Mejoras
7. «Food Defense» e inspecciones externas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENRE IFS, BRC E ISO 22000

1. Breve repaso
2. Norma BRC
3. Norma ISO 22000
4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

ANEXO 1. GLOSARIO

ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO

MODALIDAD

METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

DURACIÓN

180 horas.

IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un
DIPLOMA HOMOLOGADO





Working

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza
976 242 109 - info@workingformacion.com

www.workingformacion.com

