FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

IMPLANTACION, GESTION Y AUDITORÍA DE LA NORMA IFS 7 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 180.00 horas

Objetivos:

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
Legislación, normas y protocolos
Definición del sistema APPCC
Principios del sistema APPCC
Descripción de los principios APPCC
Principios de aplicación del sistema APPCC
Responsabilidades para la aplicación de APPCC
Aplicaciones de APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS
Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
La Historia del Internacional Food Standard
Estructura de la Norma V7
Tipos de auditorías
Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
Aplicación de las diferentes Normas IFS
«Integrity Program» de IFS
Principales cambios entre las versiones 6 y 7 de la Norma IFS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN
Etapas o procesos para obtener la certificación
El proceso de certificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE

LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD
Requisitos que establece la Norma IFS-V7
Responsabilidad de la dirección
Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
Gestión de los recursos
Planificación y proceso de producción
Mediciones, Análisis, Mejoras
«Food Defense» e inspecciones externas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENRE IFS, BRC E ISO 22000
Breve repaso
Norma BRC
Norma ISO 22000
Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

ANEXO 1. GLOSARIO

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