

## Curso IFS FOOD Versión 6



Precio: 195€

**Product Categories:** [Normas IFS](#)

**Product Tags:** [ifs food](#), [seguridad alimentaria](#), [sellos de calidad alimentaria](#)

**URL del producto:** <http://ifydaconsultores.com/cursos/curso-ifs-food-version-6/>

### Descripción

- **Modalidad:** Online
- 🕒 **Duración:** 50 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online.

### Descripción General

La Norma [IFS Food](#) es una certificación privada reconocida internacionalmente, que incluye un conjunto de estándares aplicables a proveedores y fabricantes de alimentos en materia de seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados o empaquetados a granel.

La Norma IFS Food se compone de 4 partes:

- Parte 1: Protocolo de auditoría: Evaluación y ejecución de la auditoría, relación de pasos hasta la emisión del certificado, etc.

Parte 2: Requisitos técnicos: Incluye una lista de verificación con 278 requisitos, que se dividen en 6 capítulos:

- Responsabilidad de la Alta Dirección. - Calidad y gestión de la seguridad alimentaria - Gestión de recursos - Planificación y proceso de producción - Medidas, análisis, mejoras - Food Defense - Parte 3: Exigencias a los organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores - Parte 4: Informes: Especificación del diseño del informe, plan de acción correctiva...

Entre sus objetivos destacan:

- Cumplir requisitos de seguridad alimentaria. - Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria. - Aumentar la confianza y transparencias en toda la cadena de suministro. - Facilitar la agilidad y transparencia en los controles sanitarios, auditorías de proveedores y auditorías de clientes. **Dirigido a:** Personal técnico que pertenezca al departamento de Calidad o quiera formar parte de él y cualquier miembro integrante del equipo APPCC de la industria agroalimentaria.

**¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?:** Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

## Detalles del curso

### Coste

195 €

### Modalidad

Online

### Fechas

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

### Dirigido a

Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC del sector de industria agroalimentaria.

### ¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

### Nuestra metodología

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online. - Test en cada temario del curso. - Posibilidad de más de 1 intento en cada examen tipo test. - Realización de un caso práctico para reforzar los conocimientos y aptitudes teóricas aprendidas en el curso. **La estructura del curso es la siguiente**

50 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía email y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas. El tutor designado es Auditor Jefe de Norma IFS.

### **Observaciones**

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

### **Duración**

50 horas online.

## Temario del curso

### TEMA 1- INTRODUCCIÓN A LA NORMA IFS FOOD

- 1.1-Introducción a las Normas IFS
- 1.2- Pasos para obtener una certificación en IFS.
- 1.3- Relación IFS FOOD y GFSI.
- 1.4- Formato de los requisitos de IFS Food.

Autoevaluación Tema 1

### TEMA 2- REQUISITOS IFS FOOD **1-Responsabilidad de la dirección.** - Política corporativa/ principios corporativos -

Estructura corporativa - Enfoque al cliente - Revisión por la dirección **2- Sistema de gestión de la calidad y**

### **la seguridad alimentaria.**

- 2.1 Gestión de la calidad
- 2.2 Gestión de seguridad alimentaria

### **3- Gestión de los recursos.**

- 3.1 Gestión de los recursos humanos
- 3.2 Recursos humanos
- 3.3 Formación e instrucción

### **4- Planificación y proceso de producción**

- 4.1 Convenio contractual
- 4.2 Especificaciones y fórmulas
- 4.3 Desarrollo de producto / Modificación de producto / Modificación de procesos de producción
- 4.4 Compras
- 4.5 Envasado del producto
- 4.6 Ubicación de la fábrica
- 4.7 Exterior de la fábrica
- 4.8 Distribución de planta y flujo del proceso
- 4.9 Requisitos constructivos para áreas de producción y almacenamiento
- 4.10 Limpieza y desinfección
- 4.11 Eliminación de residuos
- 4.12 Riesgo de cuerpos extraños, metal, rotura de cristales y madera
- 4.13 Vigilancia y control de plagas
- 4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías
- 4.15 Transporte
- 4.16 Mantenimiento y reparaciones
- 4.17 Equipamiento
- 4.18 Trazabilidad
- 4.19 OGM
- 4.20 Alérgenos y condiciones específicas de producción

## **5-Mediciones, Análisis, Mejoras**

- 5.1 Auditorías internas
- 5.2 Inspecciones en fábrica
- 5.3 Validación y control del proceso
- 5.4 Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia
- 5.5 Comprobación de cantidades (control de calidad / cantidad de llenado)
- 5.6 Análisis de producto
- 5.7 Cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación
- 5.8 Gestión de las reclamaciones
- 5.9 Gestión de incidencias, retirada de productos y recuperación de productos

5.10 Gestión de no conformidades y de productos no conformes

5.11 Acciones correctivas

## **6- Food Defense e inspecciones externas.**

6.1 Evaluación de la defensa

6.2 Seguridad de la planta

6.3 Seguridad del personal y de visitantes

6.4 Inspecciones externas

Autoevaluación Tema 2

TEMA 3- PROTOCOLO DE AUDITORÍA IFS FOOD - Tipos de auditoría - Alcance de la auditoría - Duración de la auditoría

- Evaluación de los requisitos de la norma por parte del auditor - Evaluación de los requisitos de la norma por parte del auditor - Informe de auditoría - Propiedad y Uso del logotipo de IFS - Portal de IFS

Autoevaluación Tema 3

## EVALUACIÓN FINAL