

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