SA54
Seguridad e inocuidad alimentaria

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 8

Solicitar Información

Inscripción On Line

DESCRIPCIÓN

El 18 de abril de 2023, IFS publicó la versión 8 del estándar Food.

IFS Food es la norma líder en certificación de seguridad y calidad alimentaria en Europa y es aceptada por las principales empresas minoristas y mayoristas de todo el mundo.

Las auditorías de la versión 8 de IFS Food son posibles desde el 1 de octubre de 2023 y son obligatorias para todas las empresas certificadas a partir del 1 de enero de 2024.

DIRIGIDO A

Este programa está dirigido a profesionales que necesiten conocer, comprender e interpretar los requisitos IFS Food versión 8 para su correcta aplicación en el desempeño de sus funciones. Está especialmente recomendado para personas que deban conocer el estándar, participar en su cumplimiento o adquirir una visión general de sus requisitos y principios de aplicación.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se requieren conocimientos previos específicos sobre IFS Food versión 8.

Se recomienda disponer de conocimientos básicos sobre la actividad o sector al que aplica la norma para facilitar el seguimiento de los contenidos.

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 50 h
Plazo máximo de realización: 42 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas

Titulación Otorgada
Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 8

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

Material Entregado

Las unidades didácticas incluyen:

- Vídeo de presentación de cada unidad temática.
- Material audiovisual explicativo.
- Presentaciones de apoyo al estudio.
- Documentación didáctica de los contenidos.
- Autoevaluaciones por unidad.
- Acceso a tutorización online con especialistas.
- Examen final de aprovechamiento.
- Diploma acreditativo de realización o superación del curso.

SA54
Seguridad e inocuidad alimentaria

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 8

Solicitar Información

Inscripción On Line

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 50 h
Plazo máximo de realización: 42 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas

Titulación Otorgada
Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 8

Material Entregado

Las unidades didácticas incluyen:

- Vídeo de presentación de cada unidad temática.
- Material audiovisual explicativo.
- Presentaciones de apoyo al estudio.
- Documentación didáctica de los contenidos.
- Autoevaluaciones por unidad.
- Acceso a tutorización online con especialistas.
- Examen final de aprovechamiento.
- Diploma acreditativo de realización o superación del curso.

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

TEMARIO

- Tema 1. Introducción a la Certificación IFS Food

Historia de la norma y protocolo de Auditoría

Auditorías IFS Food

El proceso de certificación IFS Food

- Tema 2. Gobernanza y Compromiso

Gobernanza y Compromiso

Revisión por la Dirección

- Tema 3. Sistemas de Gestión Calidad e Inocuidad Alimentaria

Documentación del Sistema

Sistema APPCC

- Tema 4. Gestión de Recursos

Requisitos del Personal

Programas de formación

- Tema 5. Procesos Operativos

Requisitos del Producto

Gestión de las compras

Requisitos estructurales

BPM y Prerrequisitos

Trazabilidad

Mitigación del riesgo por alérgenos

Fraude Alimentaria

Defensa Alimentaria

- Tema 6. Medición, análisis, mejora

Auditorías Internas e Inspecciones

Validación y control de procesos

Calibración, ajuste y comprobación

Vigilancia y Control de cantidad

Análisis del producto y Control Ambiental

Reclamaciones, Incidentes, Retiro y Recuperación de Producto

No Conformidades y Acciones Correctivas