



**MIXTO: PRESENCIAL (16H) E-  
LEARNING (60H)**

## **Curso-Taller Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 6.1**

### **DESCRIPCIÓN DEL EVENTO**

Se crea la Norma IFS Food con el objetivo de desarrollar una norma uniforme de calidad y seguridad alimentaria. Esto es debido, a las crecientes demandas de los consumidores, la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores, el incremento de los requisitos legales, la globalización del suministro de productos y para reducir el tiempo dedicado a la realización de auditorías por las partes interesadas. IFS Food versión 6.1 especifica los requisitos para establecer, mantener, revisar y mejorar un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.

### **OBJETIVOS**

Adquirir los conocimientos necesarios para la aplicación de la norma IFS Food.

### **DIRIGIDO A**

Estudiantes, profesionales y responsables del sector alimentario que deseen adquirir el conocimiento y las herramientas para la aplicación de sistemas de seguridad alimentaria basados en los requisitos de la norma internacional IFS Food versión 6.1

**Organizado por:**  
Intedya Central España



#### **FECHA/S DEL EVENTO**

13/04/2018



#### **LUGAR**

Hotel Campanile de Alcalá de Henares (Madrid)  
Calle Fausto Elhuyar, 3, 28806  
Alcalá de Henares (Madrid)



#### **HORARIO**

Jornadas Presenciales:  
13-04-2018 (9:00 a 14:00)  
26-04-2018 (9:00 a 14:00)  
24-05-2018 (9:00 a 15:00)



#### **PRECIO**

560€ (100% Bonificable)



Solicitar **Información Adicional**

**Requisitos IFS Food versión 6.1  
Sistemas de Gestión de la Calidad y  
Seguridad Alimentaria**



**MIXTO: PRESENCIAL (16H) E-LEARNING (60H)**

**Curso-Taller Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 6.1**

# 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. Responsabilidades de la dirección**

- Política corporativa
- Estructura corporativa
- Enfoque al cliente
- Revisión por la Dirección

## **Tema 3. Sistema de Gestión de la calidad y seguridad alimentaria**

- Diccionario
- Sistema APPCC
- Documentación del sistema

## **Tema 4. Recursos Humanos de la empresa**

- Requisitos del Personal
- Programas de Formación

## **Tema 5. El Proceso Productivo**

- Requisitos del producto
- Gestión de compras
- Requisitos estructurales de la fabrica
- Prerrequisitos del sistema
- Validación de procesos
- Sistema de trazabilidad. Control de OGMs y alérgenos
- Fraude Alimentario

## **Tema 6. Controles del Proceso Productivo**

- Las auditorías internas
- Equipos de medición y vigilancia
- Control de la cantidad de producto
- Control eficaz de procesos
- Análisis del producto
- Gestión de incidentes
- Gestión de producytos No conformes



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

**Gestión de conflictos de intereses.  
Estrategias y soluciones**

**Fecha/s:** 20/06/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**ESG: ¿Cómo establecer un análisis  
de Materialidad?**

**Fecha/s:** 06/06/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Exigencias y Oportunidades de la  
normalización en el Sector  
Alimentario**

**Fecha/s:** 29/05/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Simplificando de forma  
extraordinaria y eficiente, LA  
GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA  
CADENA DE SUMINIST**

**Fecha/s:** 22/05/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Aplicación de nuevos controles en la  
Transición ISO 27001:2013 a ISO  
27001:2022**

**Fecha/s:** 16/05/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Food Defense**

**Fecha/s:** 09/05/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS  
37003 Sistemas de gestión de  
control del fraude**

**Fecha/s:** 25/04/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**FSSC 22000, todo lo que necesitas  
saber de la nueva versión 6**

**Fecha/s:** 24/04/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera  
Norma ISO de igualdad de género  
para las organizaciones**

**Fecha/s:** 22/04/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

### VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

### FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.