



E-LEARNING

Valencia, España - Curso: Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 7

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

En Octubre de 2020 se publicó la esperada Versión 7 de la norma IFS Food, que ofrece más claridad sobre lo que se espera de los auditores durante la evaluación IFS.

Los requisitos tienen ahora una naturaleza más prescriptiva, y la nueva estructura facilita el trabajo con la norma. Esta versión pone más énfasis en la evaluación in situ y menos en la documentación. La lista de requisitos de la evaluación se ha alineado con los requisitos de evaluación comparativa de GFSI versión 2020.1, FSMA y los Reglamentos de la UE.

DIRIGIDO A

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 7

Organizado por:
Intedya Valencia



FECHA/S DEL EVENTO

22/09/2021



LUGAR

Campus e-Learning de Intedya
www.campuspsi.com



HORARIO

50 h



PRECIO

375 EUR + IVA



Solicitar **Información Adicional**

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 7

A hand in a blue denim shirt points towards a wall decorated with various colored gears (red, orange, teal, grey). A smartphone is visible in the lower right corner of the image.

E-LEARNING

Valencia, España - Curso: Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 7

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

Política corporativa
Estructura corporativa
Enfoque al cliente
Revisión por la Dirección

Tema 3. Sistemas de Gestión Calidad e Inocuidad Alimentaria

Documentación y Registros
Sistema APPCC

Tema 4. Gestión de Recursos

Requisitos del Personal
Higiene del Personal
Entrenamiento e Instrucción del Personal
Instalaciones del Personal

Tema 5. Procesos Operativos

Acuerdo de contractual
Especificaciones y fórmulas
Desarrollo de producto / Modificación de producto / Modificación de procesos de producción
Compras
Embalaje del Producto
Prerrequisitos

Tema 6. Medición, análisis, mejora

Auditorías Internas
Inspecciones de Planta
Validación y control de procesos y entornos de trabajo
Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia
Monitoreo de control de cantidad
Análisis del producto y Proceso
Liberación de producto
Gestión de quejas de autoridades y clientes
Gestión de incidencias, retirada de productos, retirada de productos
Gestión de no conformidades y productos no conformes
Acciones correctivas

Tema 7. Plan de defensa alimentaria



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.