

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

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 serán posibles a partir del 1 de octubre de 2023 y serán obligatorias para todas las empresas certificadas a partir del 1 de enero de 2024.

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 8

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

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)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

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

Intedyá
International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Caso práctico
- MasterClass
- Examen final

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

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 están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Caso práctico
- MasterClass
- Examen final



Título emitido por


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