

TÉCNICO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA IFS 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países. Dentro de las normas exigidas por ese mercado se destaca la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS (Internacional Food Standard), cuya implementación es un elemento clave para acceder al mismo. Esta es una norma creada en colaboración de las federaciones de las cadenas de distribución de Alemania, Francia e Italia, que regula los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de lograr la máxima seguridad en los procesos de fabricación y/o manipulación de alimentos. A través de este curso formativos el alumnado podrá conocer todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria así como su integración dentro de un Sin

Categorías: [Calidad](#), [Cursos online](#), [Prevención de Riesgos Laborales](#) [Calidad Medioambiente](#) [I+D+I](#) |

INFORMACIÓN

Duración	180 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PARTE 1. TEORÍA. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS

Legislación, normas y protocolos

Definición del sistema APPCC

Principios del sistema APPCC

Descripción de los principios APPCC

Principios de aplicación del sistema APPCC

Responsabilidades para la aplicación de APPCC

Aplicaciones de APPCC

TEMA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS

La Historia del Internacional Food Standard

Estructura de la Norma V6

Tipos de auditorías

Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas

Aplicación de las diferentes Normas IFS

«Integrity Program» de IFS

Principales cambios entre las versiones 5 y 6 de la Norma IFS

TEMA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Etapas o procesos para obtener la certificación

El proceso de certificación

Informe de auditoría

Concesión del certificado

TEMA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD

Requisitos que establece la Norma IFS-V6

Responsabilidad de la dirección

Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria

Gestión de los recursos

Planificación y proceso de producción

Mediciones, Análisis, Mejoras.

«Food Defense» e inspecciones externas

TEMA 5.

DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENTRE IFS, BRC E ISO 22000
Breve repaso a la Norma BRC y la Norma ISO 22000
Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
Beneficios de implementar las normas BRC e IFS
ANEXO 1. GLOSARIO
ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO
PARTE 2. CDROM COMPLEMENTARIO
TEMA 1. MATERIAL ADICIONAL DE IFS
Ejemplo de informe de auditoría
Herramientas de IFS para el cálculo de la duración de la auditoría
Modelo de Certificado IFS
TEMA 2. DOCUMENTACIÓN DE LA FAO
Codex Alimentarius (FAO-OMS)
Evaluación de la inocuidad de los alimentos genéticamente modificados
Introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria
TEMA 3. MODELOS DE SISTEMA APPCC
Ejemplo de sistema APCC en elaboración de Queso Fresco
Guía para el sistema de APCC en empresas alimentarias en la C.A. de Madrid
Guía para el sistema de APCC en empresas de alimentos preparados en la C.A. de Madrid
Manual de aplicación del sistema APCC en restauración en Castilla la Mancha
Requisitos previos del sistema APCC

