

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 6 de Seguridad Alimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Conocer qué es la Norma IFS-V.6 y a qué empresas se aplica.
- Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma IFS para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.
- Saber cuál es la estructura de la Norma IFS-V.6, así como los requisitos necesarios para certificarse en dicha norma.
- Diferenciar entre las Normas IFS, BRC e ISO 22000.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos.

Contenidos:

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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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 alimenticia
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
Norma BRC
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

