

# 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

