



IFS FOOD V6.1: FUNDAMENTOS Y NOVEDADES

OBJETIVOS

Repasar los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria con atención a las modificaciones que han tenido lugar en los mismos; así con las variaciones en las distintas partes de la norma. Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración de documentación, su implantación y preparación para la auditoría con las modificaciones establecidas en la versión 6.1.

DIRIGIDO A

Directores de producción, directores de calidad y técnicos o responsables de empresas de la industria alimentaria y afines. Personal con responsabilidad directa o indirecta en diseñar y/o poner en práctica el Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Es muy recomendable poseer conocimientos de versiones anteriores de la norma IFS Food.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnic@ de Estandar, gestión alimentaria

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN y LUGAR

4 horas en instalaciones de cliente

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de evaluación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN A IFS Food

- Breve historia de la norma
- Estructura de IFS Food V6.1
- La última doctrina IFS Food

REQUISITOS DEL ESTANDAR IFS Food V6.1

- Revisión de los requisitos del estándar
- Nuevos requisitos: fraude alimentario.
- Requisitos actualizados: gestión de alérgenos.

PROTOCOLO DE AUDITORÍA

- Cambios en el programa de Integridad de IFS (IFS Integrity Program).
- Incorporación del programa de auditorías no anunciadas (nueva parte 5 del estándar).

OTROS CAMBIOS

- Glosario-definiciones.
- Códigos QR.
- Cambios menores.