

# IFS Food V7: 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 7.

## 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

Técnicos de Estandar, gestión Alimentaria, S.L.

## MODALIDAD

Online.

## DURACIÓN Y FECHAS

50 horas.

## PRECIO

375 €

## CONTENIDOS

### INTRODUCCIÓN A IFS Food

- Breve historia de la norma
- Estructura de IFS Food V7

### REQUISITOS DEL ESTANDAR IFS Food V7

- Revisión y reorganización de los requisitos del estándar: nuevos requisitos y requisitos actualizados.

### PROTOCOLO DE AUDITORÍA Y CERTIFICADO

### OTROS CAMBIOS O MODIFICACIONES

- Glosario-definiciones.
- Usos del logotipo.
- Otros cambios.

## INSCRIPCIÓN

La fecha límite para la inscripción es de siete días naturales antes del inicio de la acción formativa.

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por Estandar, gestión alimentaria S.L. una semana antes del inicio del curso.

## CERTIFICADO

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