

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 6.1

DESCRIPCIÓN

Se crea la Norma **IFS Food** con el objetivo de desarrollar una norma uniforme de calidad y seguridad alimentaria. Esto es debido, a las crecientes demandas de los consumidores, la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores, el incremento de los requisitos legales, la globalización del suministro de productos y para reducir el tiempo dedicado a la realización de auditorías por las partes interesadas.

IFS Food versión 6.1 especifica los requisitos para establecer, mantener, revisar y mejorar un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Con este curso adquirirás los conocimientos necesarios para la aplicación de la norma IFS Food.

DIRIGIDO A

Estudiantes, profesionales y responsables del sector alimentario que deseen adquirir el conocimiento y las herramientas para la aplicación de sistemas de seguridad alimentaria basados en los requisitos de la norma internacional IFS Food versión 6.1

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 60 h



Titulación Otorgada

Requisitos IFS Food versión 6.1 Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria



Título emitido por



PREVEN SYSTEM

**Modalidad Elearning**

Duración: 60 h

**Titulación Otorgada**

Requisitos IFS Food versión 6.1 - Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

**Título emitido por****Tema 1. Introducción a la Certificación IFS Food**

- Historia de la norma y protocolo de Auditoría
- Auditorías IFS Food
- El proceso de certificación IFS Food

Tema 2. Responsabilidades de la dirección

- Política corporativa
- Estructura corporativa
- Enfoque al cliente
- Revisión por la Dirección

Tema 3. Sistema de Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

- Diccionario
- Sistema APPCC
- Documentación del sistema

Tema 4. Recursos Humanos de la empresa

- Requisitos del Personal
- Programas de Formación

Tema 5. El Proceso Productivo

- Requisitos del producto
- Gestión de compras
- Requisitos estructurales de la fabrica
- Prerrequisitos del sistema
- Validación de procesos
- Sistema de trazabilidad. Control de OGMs y alérgenos
- Fraude Alimentario

Tema 6. Controles del Proceso Productivo

- Las auditorías internas
- Equipos de medición y vigilancia
- Control de la cantidad de producto
- Control eficaz de procesos
- Análisis del producto
- Gestión de incidentes
- Gestión de productyos No conformes