

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Bróker versión 3

DESCRIPCIÓN

La norma **IFS Bróker**, que pertenece a IFS (International Featured Standards), fue creada con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos y llenar el vacío entre producción y distribución. Los socios comerciales esperan que los brókeres, agentes comerciales e importadores, comuniquen los requisitos de sus productos a los productores, y que las especificaciones sean entendidas e implementadas.

Con este curso adquirirás los conocimientos necesarios para la aplicación de la norma IFS Bróker versión 3.

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 IFS Bróker versión 3.

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: 50 h

**Titulación Otorgada**

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Bróker versión 3

**Título emitido por****PREVENSYSTEM**

**Modalidad Elearning**

Duración: 50 h

**Titulación Otorgada**

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Bróker versión 3

**Título emitido por****Tema 1. Introducción a la certificación IFS Bróker**

- Historia de la norma y protocolo de auditoría
- Auditorías IFS Bróker
- El proceso de certificación de IFS Bróker

Tema 2. Responsabilidades de la Alta Dirección

- Política corporativa
- Estructura corporativa
- Revisión por la Dirección

Tema 3. Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad del producto

- Documentación del Sistema
- Sistema de gestión del riesgo

Tema 4. Recursos Humanos de la organización**Tema 5. Prestación de servicios**

- Requisitos del producto
- Gestión de compras
- Sistema de trazabilidad
- Fraude alimentario

Tema 6. Controles del producto

- Las auditorías internas
- Análisis del producto
- Gestión de incidentes
- Gestión de productos no conformes