

IFS FOOD v8 y BRC FOOD v9. Nuevos Requisitos

IFS FOOD v8 y BRC FOOD v9. Nuevos Requisitos

 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 6 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD01

Estado: 04.05.2024. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD01>

Tras la publicación de las nuevas versiones de las normas IFS Food v8 y BRC Food v9, adquiera con esta formación los conocimientos de sus nuevos requisitos exigibles durante la próxima auditoría de su sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Beneficios

Comprender y saber aplicar de forma práctica los nuevos requisitos de las normas IFS Food v8 y BRC Food v9 recientemente publicadas y de aplicación en sus próximas auditorías con la experiencia de nuestra auditora de Food, la Sra. Luz Alvarez.

Grupo objetivo

- Responsables de Producción.
- Responsables de Calidad.
- Técnicos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria.
- Consultores de Seguridad Alimentaria.

Requisitos

Es necesario tener conocimientos previos de las anteriores versión de ambas normas pues en este curso sólo se explicarán los nuevos requisitos.

Contenidos

- Evolución del Estándar BRC v9 (diferencias con la versión 8).
- Evolución del Estándar IFS v8 (diferencias con la versión 7).
- Cambios respecto a la cultura de Seguridad Alimentaria según BRC V9 e IFS V8.
- Cambios en el Plan de Seguridad Alimentaria - APPCC según BRCGS v9 e IFS v8.
- Cambios en relación al Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRCGS v9 e IFS v8.
- Cambios en las Normas de las Instalaciones según BRCGS v9 e IFS v8.
- Otros cambios según BRCGS v9 e IFS v8 en relación a:
 - Food Defense
 - Food Fraud
 - Control del Proceso y Producto
 - Sistema de puntuación de IFS

Información Importante

DURACIÓN: 6 horas (1 día)

HORARIO: 8.30 a 14.30h

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos
- Certificado de Aprovechamiento* expedido por TÜV Rheinland

PLAZAS LIMITADAS: Máximo 15 alumnos por curso

Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD01> y benefíciase de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido

- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.