

IFS FOOD v8. Requisitos e Implantación

IFS FOOD v8. Requisitos e Implantación

 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 8 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD14

Estado: 27.04.2024. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD14>

IFS Food es una norma reconocida por la GFSI (*Global Food Safety Initiative*) que se aplica cuando los alimentos se procesan y producen o cuando existe un riesgo de contaminación del producto en el momento del primer envasado.

Fórmese de forma práctica con este curso para actualizar su sistema de gestión de seguridad alimentaria según los nuevos requisitos establecidos en la versión 8 de IFS Food.

Beneficios

Con esta formación conocerá de forma práctica todos requisitos que exige la Norma IFS Food con el objetivo principal de saber cómo aplicarlos y poder tener así su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria preparado para su próxima auditoría bajo la versión 8 de IFS.

Beneficios de este curso:

- Saber interpretar de forma práctica todos los requisitos de la nueva Norma IFS Food v8.
- Entender el proceso de certificación conforme a la Norma IFS v8.
- Asimilar los conocimientos necesarios para superar su próxima auditoría con éxito

Grupo objetivo

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

- Consultores de Seguridad Alimentaria.

Requisitos

No hay prerequisites de acceso.

Contenidos

1. Evolución de la Norma IFS Food.
2. Requisitos de la Norma IFS Food versión 8:
 - Responsabilidad y compromiso del equipo directivo
 - Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria
 - Gestión de los recursos
 - Planificación y proceso de producción
 - Mediciones, Análisis y Mejoras
 - Food Defense
3. Proceso de Certificación e Informe de Auditoría según la Norma IFS Food v8.
4. Ejemplos Prácticos
5. Test de asimilación de contenidos

Información Importante

DURACIÓN: 8 horas

HORARIO: 8.30 a 14.00 y 15.00 a 17.30h (1 día)

MODALIDAD: Virtual Class (clases en directo por Zoom)

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

* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS: Máximo 10 alumnos por curso

Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD14> y benefíciese 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.