

IFS FOOD v8. Novedades

IFS FOOD v8. Novedades

 Seminario

 eventos a petición

 Certificado

 Aula virtual

 1 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD16

Estado: 11.05.2024. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD16>

La Norma IFS Food permite la revisión de los productos y los procesos de producción para evaluar la capacidad de un fabricante de alimentos de producir productos seguros, auténticos y de calidad, de acuerdo con los requisitos legales y las especificaciones de los clientes.

Ayuda a las empresas a satisfacer las crecientes demandas de transparencia y trazabilidad en el mercado, contribuye a mejorar la integridad del producto y a incrementar la eficiencia.

IFS Food es una norma reconocida por la GFSI. La nueva versión de IFS Food v8 aplica de forma obligatoria desde el 1 de Enero de 2024.

Beneficios

- Conocer y comprender los principios básicos del estándar IFS Food v8.
- Saber aplicar los requisitos exigidos por el esquema IFS Food v8, en los procesos relacionados al almacenamiento y distribución de alimentos y productos no alimentarios en la cadena de suministro.
- Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración e implantación de la documentación del sistema, así como para prepararse para la auditoría de los requisitos del estándar en empresas tipo Food.

Grupo objetivo

Este curso está dirigido a todo el personal de las empresas que tienen responsabilidad en el sistema de gestión de inocuidad alimentaria, sean supervisores o personal responsable de áreas, jefes de aseguramiento de la calidad, gerentes y jefes de producción, así como a consultores y auditores internos

que deseen conocer la norma IFS Food v8 en profundidad para poder hacer una implantación o mantenimiento revisando todos los principios de la misma.

Requisitos

No hay prerequisites de acceso.

Contenidos

1. Principios básicos del estándar IFS Food v8

2. Implantación de la norma IFS Food v8

- Herramientas de IFS
- Alcance y tipos de la auditoría
- Protocolo de auditoría: sistema de puntuación, desarrollo de la auditoría, resultado, plan de acción, certificado
- IFS Integrity Program, retirada/suspensión certificado
- Introducción al análisis de peligros y evaluación de riesgos

3. Análisis de los Requisitos de IFS Food v8

- Responsabilidad de la dirección (Capítulo 1)
- Sistema de gestión de seguridad del producto (Capítulo 2)
- Gestión de recursos (Capítulo 3)
- Realización del servicio (Capítulo 4)
- Medición, análisis, mejora (Capítulo 5)
- Requisitos KO

4. Ejercicios prácticos

5. Test de asimilación de contenidos

Información Importante

DURACIÓN: 8 horas

HORARIO: 8.30 a 14.00 y de 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

© TÜV, TÜEY and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.