



CURSO PRÁCTICO: REQUISITOS Y APLICACIÓN DE LA NORMA IFS FOOD

CAMBIOS DE LA VERSIÓN 6.1

El Comité Técnico Internacional de IFS decidió publicar una versión modificada de IFS Food 6 en Noviembre de 2017, que incluyó algunos requisitos adicionales. Esta versión incluye principalmente la versión actual de IFS Food de abril de 2014, las referencias a la actual Doctrina Alimentaria de IFS y, además, un nuevo capítulo 4.21 "Fraude alimentario".

Esta versión modificada entró en vigor a partir del 1 de junio de 2018.

Contar con certificación de la norma IFS en su organización supone un sistema común de evaluación; reducción del número de auditorías soportadas; cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria; proporciona un resumen cualitativo de los resultados, permitiendo a la organización priorizar las áreas de mejora; facilita el control de todas las etapas de producción, reduciendo al máximo los peligros de contaminación, asegurando la inocuidad de los alimentos producidos y/o envasados; proporciona a los clientes una visión panorámica de las fortalezas y debilidades de los proveedores; asegura una mayor facilidad para la comparación y transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro; permite acceder a nuevos mercados gracias a su incremento en cuanto a calidad y al cumplimiento de requisitos de muchos de los grandes distribuidores; y es fácilmente integrable con otras normas de seguridad alimentaria como son BRC o ISO 22000.

DIRIGIDO A:

- Directores y responsables de calidad, directores de producción y profesionales técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas además del personal involucrado en la gestión del esquema IFS Food.
- Consultores y Auditores Internos de Calidad y Seguridad Alimentaria

PROFESORES/PONENTES:

- Auditor cualificado Applus+ Food Certification.

DURACIÓN: 16 HORAS PRESENCIALES (2 JORNADAS)	FECHA: 2 y 3 DE ABRIL 2019	PRECIO: 450 € + IVA 400 € + IVA Colegiados por el Col·legi d'Enginyers Agrònoms de Catalunya
HORARIO: 09:00 – 18:00	LUGAR DE REALIZACIÓN: Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya Rambla Ferran, 2 4ar A, 25007 Lleida	

PROGRAMA DIA 1:

- 09:00 Presentación del Curso "Requisitos y Aplicación norma IFS Food, Novedades V.6.1"
- 09:00 Estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria. Evolución de los protocolos IFS, BRC e ISO 22000.
- 11:00 Introducción. Trayectoria de la International Featured Standards. IFS Food. Parte 1: Protocolo de auditoría.
- 14:00 COMIDA
- 15:00 Parte 2: Requisitos. Responsabilidades de la dirección. Sistema de gestión de calidad
- 17:00 – 18:00 CASOS PRÁCTICOS

PROGRAMA DIA 2:

- 09:00 Gestión de los recursos. Procesos de producción
- 11:00 Procesos de producción. Medición, análisis y mejora. "Food Defense"
- 14:00 COMIDA
- 15:00 – 18:00 Nuevo Capítulo 4.21 "Food Fraud"

OBSERVACIONES

El precio incluye:

- Documentación para los alumnos
- Emisión de Certificado de Asistencia
- Cafés y Comidas

COL·LABORA



PARA MÁS INFO E INSCRIPCIONES:

MARIO MAGALLON CALVO



mario.magallon@applus.com



618112640

