

PROGRAMA FORMATIVO

IFS Food versión 8

➤ **Modalidad: ON-LINE**

➤ **Duración: 60 HORAS**

➤ **OBJETIVO:**

Los principales objetivos de este curso son:

- Conocer el origen y evolución de la norma IFS Food.
- Definir las bases sobre las que se fundamenta el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la IFS Food v8.
- Conocer la estructura de la IFS Food v8 y empresas en las que aplica.
- Conocer e interpretar los requisitos de la IFS Food v8.
- Integrar los planes de prerrequisitos y el sistema APPCC en la IFS Food v8.
- Definir el proceso de certificación conforme a la IFS Food v8.
- Conocer las diferentes opciones de auditoría de la IFS Food v8.
- Detallar el procedimiento para el mantenimiento de la certificación según la IFS Food v8.
- Exponer los requisitos que deben cumplir tanto las entidades certificadoras, como sus auditores para poder certificar un establecimiento según la IFS Food v8.

➤ **Contenidos:**

Módulo 1. Fundamentos de la IFS

Unidades formativas:

1. Introducción a la norma IFS Food
2. Bases del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la IFS Food v8

Módulo 2. Requisitos de los Capítulos 1 a 3 de IFS Food v8

Unidades formativas:

1. Requisitos del Capítulo 1 de IFS Food v8: dirección y compromiso
2. Requisitos del Capítulo 2 de IFS Food v8: sistema de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria
3. Requisitos del Capítulo 3 de FS Food v8: gestión de los recursos

PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 3. Requisitos de los Capítulos 4 y 5 de IFS Food v8

Unidades formativas:

1. Requisitos del Capítulo 4 de IFS Food v8: procesos operativos
2. Requisitos del Capítulo 5 de IFS Food v8: mediciones, análisis y mejoras

Módulo 4. Certificación en IFS Food v8

Unidades formativas:

1. Obtención de la certificación IFS Food v8
2. Mantenimiento de la certificación IFS Food v8
3. Informe de auditoría
4. Requisitos para entidades de acreditación, de certificación y auditores IFS Food

Apartado práctico