

IFS V7 - FUNDAMENTOS Y APLICACIÓN



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 3 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- * Identificar el contexto general del enfoque de IFS Food V7, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- * Interpretar y manejar los conceptos y requisitos de la norma IFS Food V7.
- * Identificar y aplicar los requisitos para el sistema de gestión de la calidad e inocuidad.
- * Describir requisitos y del protocolo de auditoría.

CONTENIDOS

Módulo 1: Fundamentos de IFS Food V7

- * Cadena alimentaria.
- * Legislación dentro del marco de inocuidad alimentaria.
- * Fundamentos y conceptos del estándar IFS Food V7
- * Alcance de IFS Food: productos y procesos tecnológicos.
- * Nuevo sistema de calificación.

Módulo 2: Requisitos de IFS Food V7

- * Resumen de cambios en IFS Food V7
- * Requisitos KO.
- * Capítulo 1: Gobernanza y compromiso
- * Capítulo 2: Sistema de gestión de seguridad y calidad alimentaria.
- * Capítulo 3: Gestión de recursos.
- * Capítulo 4: Proceso operacionales.
- * Capítulo 5: Medición, análisis, mejora.
- * Capítulo 6: Plan de defensa de los alimentos.

Módulo 3: Aplicación de requisitos de la norma IFS Food

- * Introducción al análisis de peligros y evaluación de riesgos, según IFS Food 7.
- * Protocolo de auditorías.
- * Herramientas de IFS.