



# **Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 8 de Seguridad Alimentaria**

**Duración:** 90 horas

**Coste Bonificable:** 675 €

**Modalidad:** Online

## **Objetivos**

Gracias a la formación de Norma IFS de Seguridad Alimentaria tendrás la oportunidad de adentrarte en un sector en auge. La importancia de la seguridad alimentaria nunca ha sido tan crucial, con consumidores más informados y exigentes respecto a la calidad de los productos que consumen. Con este curso, adquirirás habilidades esenciales sobre los fundamentos del sistema APPCC y su relación con IFS, entendiendo los requisitos legales y los principios básicos que rigen esta norma internacional. Aprenderás a navegar el proceso de certificación, comprendiendo la estructura y requerimientos de gestión de calidad que establece la norma. Además, explorarás las diferencias y similitudes con otras normas como BRC e ISO 22000, expandiendo tu conocimiento en estándares globales de seguridad alimentaria.

## **Contenidos**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS**

1. Legislación, normas y protocolos
2. Definición del sistema APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Descripción de los principios APPCC
5. Principios de aplicación del sistema APPCC
6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7. Aplicaciones de APPCC



**UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS**

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2. La Historia del Internacional Food Standard
3. Estructura de la Norma
4. Tipos de auditorías
5. Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6. Aplicación de las diferentes Normas IFS
7. Integrity Program de IFS
8. Principales cambios entre las versiones de la Norma IFS

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación
3. Informe de auditoría
4. Concesión del certificado

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD**

1. Requisitos que establece la Norma
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
4. Gestión de los recursos
5. Planificación y proceso de producción



6. Mediciones, Análisis, Mejoras
7. Food Defense e inspecciones externas

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENRE IFS, BRC E ISO 22000**

1. Breve repaso
2. Norma BRC
3. Norma ISO 22000
4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS