

# IFS FOOD V.7: Fundamentos y Novedades

Cod.: FH2023

## OBJETIVOS:

Repasar los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria con atención a las modificaciones que han tenido lugar en los mismos; así con las variaciones en las distintas partes de la norma. Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración de documentación, su implantación y preparación para la auditoría con las modificaciones establecidas en la versión 7.

## DESTINATARIOS:

Directores de producción, directores de calidad y técnicos o responsables de empresas de la industria alimentaria y afines. Personal con responsabilidad directa o indirecta en diseñar y/o poner en práctica el Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Es muy recomendable poseer conocimientos de versiones anteriores de la norma IFS Food.

## PROGRAMA:

1. INTRODUCCIÓN A IFS FOOD
  - 1.1. Breve historia de la norma.
  - 1.2. Estructura IFS food v.7
2. REQUISITO DEL ESTANDAR IFS FOOD V.7
  - 2.1. Revisión y reorganización de los requisitos del estándar: nuevos requisitos y requisitos actualizados.
3. PROTOCOLO DE AUDITORÍA Y CERTIFICADO
4. OTROS CAMBIOS O MODIFICACIONES
  - 4.1. Glosario-definiciones
  - 4.2. Usos del logotipo
  - 4.3. Otros cambios



## MODALIDAD:

Online

## FECHAS:

Consultar próxima convocatoria

## DURACIÓN:

50 horas

## IMPORTE:

375€/persona (100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

*Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.*

## +INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com