



Curso

Interpretación y Análisis de la Norma IFS Food

GESTIÓN DE MANEJO DE ALIMENTOS

[Descargar Información del Curso](#)

PRÓLOGO

IFS Food es una norma de seguridad alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados. Esta norma aplica cuando los productos son "procesados" o cuando existe un peligro de contaminación del producto durante el envasado primario.

IFS Food es importante para todos los fabricantes de alimentos, especialmente aquellos que producen marca privada, porque contienen muchos requisitos relacionados con el cumplimiento de las especificaciones.

OBJETIVOS

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de:

- Comprender los cambios al Estándar IFS Food.
- Conocer los cambios específicos en los requisitos del Estándar en su versión 7
- Entregar herramientas para implementar con éxito la nueva versión del estándar en la empresa.

CONTENIDO

CURSO DIVIDIDO EN 10 MÓDULOS



MODULO I

Introducción



MODULO II

CONTROL DOCUMENTAL



MODULO III

COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN



MODULO IV

PROGRAMA DE PRERREQUISITOS



MODULO V

PLAN APPCC (HACCP)



MODULO VI

CONTROL DE PROCESOS Y ESTABLECIMIENTO



MODULO VII

MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA



MODULO VIII

FOOD DEFENCE



MÓDULO IX

NOVEDADES IFS VERSIÓN 7



MÓDULO X

ORIENTACIONES PARA LA AUDITORÍA

DATOS DEL CURSO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**

No. horas: 16

Código SENCE: **No Aplica**



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**

No. horas: 16

Código SENCE: **No Aplica**



MODALIDAD: **A DISTANCIA**

No. horas: 16

Código SENCE: **No Aplica**

DIRECCIÓN

Almirante Pastene 12 Of. 3-C
Providencia, Santiago
Chile

INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: contacto@isoconsulting.cl

Teléfono: (+56) 9 9225 9206

Teléfono: (+56) 9 9188 1935

Teléfono: (+56) 2 28467546