



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

***Técnico en Implantación, Gestión y
Auditoría de la Norma IFS 6 de Seguridad***

Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 6 de Seguridad Alimentaria

Duración: 180 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países. Dentro de las normas exigidas por ese mercado se destaca la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS (Internacional Food Standard), cuya implementación es un elemento clave para acceder al mismo. Esta es una norma creada en colaboración de las federaciones de las cadenas de distribución de Alemania, Francia e Italia, que regula los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos. A nivel profesional, la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS se aplica en la fabricación y/o manipulación de alimentos, en el sector relacionado con la producción y el Sistema APPCC de



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

- Conocer qué es la Norma IFS-V.6 y a qué empresas se aplica.
- Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma IFS para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.
- Saber cuál es la estructura de la Norma IFS-V.6, así como los requisitos necesarios para certificarse en dicha norma.
- Diferenciar entre las Normas IFS, BRC e ISO 22000.

Para que te prepara

A través de este curso el alumno conocerá todo lo relacionado con la Norma IFS de Seguridad Alimentaria y a qué empresas se aplica. De igual modo entenderá la importancia de integrar el Sistema APPCC y la Norma IFS para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.

Salidas laborales

Responsables de Calidad en Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Pequeños comercios alimentarios, etc.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 6 de Seguridad Alimentaria'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 6 de Seguridad Alimentaria'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis

Programa formativo

PARTE 1. TEORÍA. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 6 DE SEGURIDA ALIMENTARIA

TEMA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS

Legislación, normas y protocolos
Definición del sistema APPCC
Principios del sistema APPCC
Descripción de los principios APPCC
Principios de aplicación del sistema APPCC
Responsabilidades para la aplicación de APPCC
Aplicaciones de APPCC

TEMA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
La Historia del Internacional Food Standard
Estructura de la Norma V6
Tipos de auditorías
Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
Aplicación de las diferentes Normas IFS
«Integrity Program» de IFS
Principales cambios entre las versiones 5 y 6 de la Norma IFS

TEMA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Etapas o procesos para obtener la certificación
El proceso de certificación
Informe de auditoría
Concesión del certificado

TEMA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDD

Requisitos que establece la Norma IFS-V6
Responsabilidad de la dirección
Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
Gestión de los recursos
Planificación y proceso de producción
Mediciones, Análisis, Mejoras.
«Food Defense» e inspecciones externas

TEMA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENRE IFS, BRC E ISO 22000

Breve repaso
Norma BRC
Norma ISO 22000
Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

ANEXO 1. GLOSARIO

ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO

PARTE 2. CDROM COMPLEMENTARIO

TEMA 1. MATERIAL ADICIONAL DE IFS

Ejemplo de informe de auditoría
Herramientas de IFS para el cálculo de la duración de la auditoría
Modelo de Certificado IFS

TEMA 2. DOCUMENTACIÓN DE LA FAO

+ Información Gratis

Codex Alimentarius (FAO-OMS)

Evaluación de la inocuidad de los alimentos genéticamente

Introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria

TEMA 3. MODELOS DE SISTEMA APPCC

Ejemplo de sistema APCC en elaboración de Queso Fresco

Guía para el sistema de APCC en empresas alimentarias en la C.A. de Madrid

Guía para el sistema de APCC en empresas de alimentos preparados en la C.A. de Madrid

Manual de aplicación del sistema APCC en restauración en Castilla la Mancha

Requisitos previos del sistema APCC