GoCursos
Aumenta Tus Habilidades

INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DE LA NORMA IFS FOOD VERSIÓN 8

Impartido por: Capacitaciones GoCursos Spa

Modalidad	Reunión con Relator	Incluye
Presencial/Elearning	Costo 0	Diploma y Certificado

Objetivo general

Interpretar y aplicar los requisitos de la norma IFS Food Versión 8 para fortalecer la gestión de calidad e inocuidad alimentaria en organizaciones del rubro alimentario.

Objetivos específicos

- Identificar los requisitos y cambios de la norma IFS Food Versión 8.
- Aplicar herramientas de control y gestión de inocuidad alimentaria bajo estándares IFS.
- Implementar acciones de mejora continua orientadas al cumplimiento normativo y certificación.

Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.

ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.

ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido

PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1
Introducción a la Norma IFS Food Versión 8
Contenidos:
Origen y objetivos de IFS Food.
Estructura y alcance de la norma.
Relación con GFSI y otros estándares.
Cambios relevantes de la versión 8.
Beneficios de la certificación IFS Food.
Actividad Práctica: Identificación de requisitos aplicables según tipo de organización.

Módulo 2
Gobernanza y Cultura de Inocuidad Alimentaria
Contenidos:
Compromiso y liderazgo de la alta dirección.
Políticas y objetivos de calidad e inocuidad.
Cultura de inocuidad alimentaria.
Comunicación interna y responsabilidades.
Gestión de riesgos y oportunidades.
Actividad Práctica: Elaboración de política y matriz de responsabilidades.

Módulo 3
Gestión Documental y Control de Registros
Contenidos:
Estructura documental del sistema IFS Food.
Control y actualización de documentos.
Gestión de registros y evidencias.
Trazabilidad documental.
Control de cambios y versiones.
Actividad Práctica: Desarrollo de procedimientos y registros de control.

Módulo 4
Gestión Operacional y Control de Procesos
Contenidos:
Control operacional en procesos productivos.
Infraestructura, higiene y mantenimiento.
Control de proveedores y materias primas.
Gestión de almacenamiento y transporte.
Control de productos no conformes.
Actividad Práctica: Evaluación de procesos operacionales y controles asociados.

Módulo 5
HACCP, Food Defense y Food Fraud
Contenidos:
Principios HACCP aplicados a IFS Food.
Identificación de peligros y evaluación de riesgos.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irarrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl