

IFS FOOD V 8.

International Food Standard. Estándar internacional para la certificación de seguridad y calidad alimentaria.

Propósito de formación:

Fortalecer las competencias para implementar, mantener un sistema de gestión de inocuidad y calidad conforme a la Norma IFS Food, fomentando la capacidad de la organización para producir alimentos seguros, auténticos y de alta calidad. La formación permite responder a las exigencias de trazabilidad, transparencia e integridad del producto, contribuyendo a mejorar la eficiencia operativa.



Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/ Presencial



Duración

24 Horas

Dirigido a:

- Responsables de calidad, inocuidad y cumplimiento regulatorio. Coordinadores de sistemas de gestión que implementen o mantengan esquemas reconocidos por GFSI. Personal técnico involucrado en control de procesos, control de calidad, documentación y programas prerrequisito. Equipos de trabajo encargados de la preparación y acompañamiento de auditorías de certificación IFS. Consultores, asesores y profesionales que apoyan la implementación de normas técnicas de inocuidad y calidad bajo requisitos internacionales.

Contenido:

1. Gobernanza y compromiso

- 1.1 Política
- 1.2 Estructura corporativa
- 1.3 Revisión por la dirección

2. Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad

- 2.1 Gestión de la calidad
- 2.2 Gestión de la seguridad alimentaria
- 2.3 Análisis APPCC

3. Gobernanza y compromiso

- 3.1 Recursos humanos
- 3.2 Higiene personal
- 3.3 Formación e instrucción
- 3.4 Instalaciones para el personal

4. Procesos operativos

- 4.1 Enfoque al cliente y acuerdo contractual
- 4.2 Especificaciones y fórmulas
- 4.3 Desarrollo de producto
- 4.4 Compras
- 4.5 Envasado del producto
- 4.6 Ubicación de la fábrica
- 4.7 Exterior de la fábrica
- 4.8 Distribución de la planta y flujo del proceso
- 4.9 Locales de producción y almacenamiento

- 4.10 Limpieza y desinfección
- 4.11 Gestión de residuos
- 4.12 Mitigación del riesgo de material extraño
- 4.13 Vigilancia y control de plagas
- 4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías
- 4.15 Transporte
- 4.16 Mantenimiento y reparaciones
- 4.17 Equipo
- 4.18 Trazabilidad
- 4.19 Mitigación del riesgo de alérgenos
- 4.20 Fraude alimentario

5 Mediciones, análisis, mejoras

- 5.1 Auditorías internas
- 5.2 Inspecciones en la fábrica
- 5.3 Validación y control del proceso
- 5.4 Calibración, ajuste y comprobación de los equipos de medición y vigilancia
- 5.5 Vigilancia del control de cantidades
- 5.6 Pruebas de producto y control ambiental
- 5.7 Liberación de producto
- 5.8 Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes
- 5.9 Gestión de la recuperación y retirada de productos e incidencias
- 5.10 Gestión de productos no conformes
- 5.11 Gestión de desviaciones, no conformidades, correcciones y acciones correctivas



Rosa Amezuquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia