

# IFS GLOBAL MARKETS FOOD – PROGRAMA DE DESARROLLO

BASADO EN EL ESQUEMA IFS GLOBAL MARKETS FOOD V3.1 (2023), ALINEADO CON  
LOS REQUISITOS DE IFS FOOD V8.

## Fecha de inicio



A convenir

## Metodología



Virtual/  
Presencial

## Duración



16 Horas

## Propósito de formación:

Capacitar a empresas del sector de alimentos en la interpretación e implementación del programa IFS Global Markets Food, diseñado como una herramienta de desarrollo para alcanzar gradualmente los requisitos de la norma IFS Food v8. El curso proporciona lineamientos claros sobre los niveles básico y avanzado del programa, con énfasis en buenas prácticas, gestión de peligros, trazabilidad y cumplimiento legal, orientado a empresas que desean mejorar su desempeño en inocuidad, calidad y seguridad alimentaria.

## Dirigido a:

Pequeñas y medianas empresas del sector alimentario, fabricantes y procesadores que buscan implementar sistemas de gestión alineados al Programa de Desarrollo IFS Global Markets Food, con el fin de avanzar progresivamente hacia el cumplimiento total de IFS Food v8. También está orientado a líderes de calidad, inocuidad y producción, así como a consultores y auditores internos que deseen fortalecer competencias en estándares reconocidos por GFSI y mejorar la trazabilidad, seguridad y calidad de los productos.

## Contenido:

- ▶ Gobierno del sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria  
Política de calidad e inocuidad.  
Manual del sistema de gestión.  
Objetivos y revisión por la dirección.  
Gestión de riesgos y mejora continua.
- ▶ Gestión de los recursos  
Organización y responsabilidades.  
Formación, concienciación y competencia del personal.  
Higiene personal y salud del trabajador.
- ▶ Procesos operacionales y producción  
Especificaciones de materias primas y productos.  
Buenas prácticas de manufactura (GMP).  
Control de procesos productivos.  
Plan de trazabilidad y control del producto no conforme.  
Mantenimiento y calibración de equipos.
- ▶ Plan de seguridad alimentaria basado en APPCC (nivel avanzado)  
Identificación de peligros.  
Evaluación y medidas de control.  
Monitoreo, verificación y validación.
- ▶ Verificación del sistema y mejora  
Auditorías internas.  
Gestión de reclamaciones e incidentes.  
Cultura de seguridad alimentaria.
- ▶ Infraestructura, limpieza y control de plagas  
Diseño higiénico, condiciones de instalaciones.  
Programas de limpieza y desinfección.  
Gestión integrada de plagas.
- ▶ Proveedores y servicios externos  
Evaluación y aprobación de proveedores.  
Requisitos para servicios contratados y subcontratación.

## Contacto

Rosa Amezcuita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia