

Curso Práctico de

## Novedades de la Norma IFS - V.6.

Modalidad: **Presencial**

Duración: **14 horas**

### *Dirigido a*

- Profesionales y técnicos del sector agroalimentario.
- Ingenieros Técnicos Agrícolas.
- Responsables de calidad y personal técnico de empresas agroalimentarias.
- Consultores y Auditores de Sistemas de Calidad.
- Profesionales y asesores que deseen desempeñarse como implementadores de normas especiales.
- Técnicos de organismos públicos y privados.
- Productores vinculados con la industria agroalimentaria.

Todos aquellos profesionales interesados en conocer y profundizar en los requisitos del estándar IFS, así como en el proceso para certificarse en dicha norma.

### *¿Para qué te prepara?*

Este curso técnico tiene por objetivo dar a conocer al alumno los **requisitos y requerimientos de la gestión del sistema de calidad** de la normativa **IFS-v.6** mediante un estudio en profundidad de la misma, facilitando así una visión general del **campo de aplicación y el alcance** recogidos en dicha normativa y ofreciendo una **visión práctica** de las obligaciones existentes.

El Programa permitirá al alumno conocer las **herramientas** necesarias para comprender los requisitos de la Norma IFS en su **nueva versión v.6** y ofrecer a su organización las soluciones adecuadas en el proceso de implementación de un sistema de gestión según dicha Norma y la **integración con un Sistema APPCC**.



## Objetivos del Curso

---

- Conocer la **norma IFS-v.6**, su **estructura**, **novedades** y empresas en las que se aplica.
- Interpretar y profundizar en los **requisitos** de la norma IFS-v.6.
- Integrar el sistema **APPCC** y la **norma IFS-v.6** para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.
- Conocer el **proceso de certificación** conforme a la norma IFS-v.6.
- Saber diferenciar entre las **Normas IFS, BRC, ISO 22000 y FSSC22000**.

## Respuestas Prácticas que Encontrará en el Curso

---

- ¿Cómo aplica en mi empresa la norma IFS-v.6 de Seguridad Alimentaria?
- ¿Qué **políticas** necesitaremos?
- ¿Qué **requisitos** aplican a la norma IFS-v.6?
- ¿Cómo obtener un **buen nivel de seguridad y mejora continua** con la introducción de requisitos?
- ¿Cómo **integrar el Sistema APPCC** con la norma IFS-v.6?
- ¿Qué **instrumentos de evaluación** utilizar para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos?
- ¿Cómo obtener la **Certificación**?

## Programa

---

El curso se divide en los siguientes Módulos Temáticos:

### MÓDULO I. ORIGEN, EVOLUCIÓN Y NOVEDADES DE LA NORMA IFS- V.6.

1. La historia del International Food Standard.
2. La norma IFS-v.6 y su estructura.
3. Causas de la renovación de la v.5 a la v.6 de IFS FOOD.
4. Cambios principales de la v.5 a la v.6 de IFS FOOD.
5. Alcance y campo de aplicación de la norma IFS-v.6.
6. Determinación del alcance entre IFS Food e IFS Logística.
7. Entidades en las que no se aplica la normativa IFS Food ni IFS Logística.

### MÓDULO II. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN.

1. Política corporativa/Principios corporativos.
2. Estructura Corporativa.
3. Enfoque al cliente.
4. Revisión por la dirección.

### MÓDULO III. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1. Gestión de la Calidad.
  - a. Requisitos de documentación.
  - b. Conservación de los registros.
2. Gestión del Sistema de Seguridad Alimentaria
  - a. Legislación, normas y protocolos.
  - b. El sistema APPCC.
  - c. Descripción de los principios del sistema APPCC.
  - d. Principios de aplicación del sistema APPCC.
  - e. Responsabilidades para la aplicación de APPCC.
  - f. Aplicación de APPCC.



#### **MÓDULO IV. GESTIÓN DE LOS RECURSOS.**

1. Gestión de los recursos humanos:
  - a. Higiene del personal.
  - b. Ropa de protección para el personal, subcontratistas y visitantes.
  - c. Procedimientos aplicables a enfermedades infecciosas.
2. Formación.
3. Aseos, equipamientos para la higiene e instalaciones para el personal.

#### **MÓDULO V. PLANIFICACIÓN Y PROCESO DE PRODUCCIÓN.**

1. Convenio contractual.
2. Especificaciones y fórmulas.
3. Desarrollo de producto/Modificación de producto/Modificación de procesos de producción.
4. Compras.
5. Envasado del producto.
6. Ubicación de la fábrica. Exterior de la fábrica.
7. Distribución de planta y flujo del proceso.
8. Requisitos constructivos para áreas de producción y almacenamiento.
9. Aire comprimido. Limpieza y desinfección.
10. Eliminación de residuos.
11. Riesgo de cuerpos extraños, metal, rotura de cristales y madera.
12. Vigilancia y control de plagas.
13. Recepción y almacenamiento de mercancías.
14. Transporte.
15. Mantenimiento y reparaciones.
16. Equipamiento.
17. Trazabilidad (incluyendo OGMs y alérgenos).
18. Organismos Genéticamente Modificados (OGM).
19. Alérgenos y condiciones específicas de producción.

#### **MÓDULO VI. MEDICIONES, ANÁLISIS, MEJORAS.**

1. Auditorías internas.
2. Inspecciones en la fábrica.
3. Validación y control del proceso.
4. Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia.
5. Comprobación de cantidades (control de calidad/cantidad de llenado).
6. Análisis de producto.
7. Cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación.
8. Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes.
9. Gestión de incidencias, retirada de productos, recuperación de productos.
10. Gestión de no conformidades y de productos no conformes.
11. Acciones correctivas.

#### **MÓDULO VII. «FOOD DEFENSE» E INSPECCIONES EXTERNAS.**

1. Evaluación de la defensa.
2. Seguridad de la planta. Seguridad del personal y de visitantes.
3. Inspecciones externas.

#### **MÓDULO VIII. CERTIFICACIÓN IFS – FOOD.**

4. Etapas o procesos para obtener la certificación.
5. El Protocolo de auditoría IFS – Food: Novedades respecto la v.5.
6. Requisitos: Check-list de auditoría. Novedades v.6.
7. Informe de auditoría.



#### MÓDULO IX. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENTRE LA NORMA IFS, BRC E ISO 22000.

1. Comparación de la norma IFS-v.6 con la norma BRC.
2. Comparación de norma IFS-v.6 con la norma norma ISO 22000.
3. Comparación de norma IFS-v.6 con la norma norma FSSC 22000.

### Certificados

---

Los alumnos que realicen todos los módulos y superen las pruebas de evaluación establecidas, obtendrán un diploma acreditativo del curso expedido por **Ingertec**.

### Claustro de profesores

---

Nuestro **claustro de profesores** está **altamente cualificado** y cuenta con una amplia experiencia docente, profesional e investigadora que enriquece la formación teórica y práctica del alumno.

### Metodología

---

Nuestra metodología presencial es **dinámica y participativa**. Tiene como finalidad que adquieras los **conocimientos del curso**, y sobre todo, los apliques en tu **puesto de trabajo**, adaptándose a tus circunstancias y capacidades.

Durante nuestras jornadas formativas se desarrollan **actividades y casos prácticos**, así como el análisis de ejemplos reales y sus resultados que te permitirán **lograr tus objetivos** del curso e **intercambiar conocimientos y experiencias** con profesionales de tu sector.

Además, los **grupos reducidos**, te permitirán tener un contacto permanente y directo con el profesor y podrás aprovechar al máximo tu horas de formación.

Nuestro principio fundamental es la **calidad de la formación**, la cual reforzamos con el diseño y la gestión de los recursos formativos del curso. *Con **Ingertec**, crecerás profesionalmente.*

### Precio

---

Precio del curso: **455€**.

\* Sino puede asistir al curso síganos mediante **viideoconferencia**.

Precio por la asistencia al curso mediante videoconferencia: **390€**.

Este curso es bonificable con cargo al **Programa de Formación continua de la Fundación Tripartita (FTFE)**. En **Ingertec** somos expertos en la gestión de las bonificaciones de la Fundación para la Formación en el Empleo (FTFE). Contamos con un equipo de profesionales que, si lo desea, le tramitará su bonificación ante la FTFE sin ningún tipo de coste para su empresa.

Si quiere conocer su crédito de formación, pulse [aquí](#) para acceder al **simulador de cálculo de su crédito**.

Si desea este **curso diseñado a su medida**, no dude en solicitarnos una propuesta de Formación. Para cualquier otro curso que integre su Plan de Formación, consúltenos en la siguiente dirección de correo [formacion@ingertec.com](mailto:formacion@ingertec.com), adaptamos nuestros cursos a la medida de sus necesidades.

Conozca nuestros Descuentos:



- Descuento para empresas: Por la 2ª inscripción obtenga un 15% de descuento y un 20% a partir de la 3ª inscripción.
- Si está implantando el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria con Ingertec obtenga un descuento de un 30%.
- Colegios oficiales y asociaciones con *convenio de colaboración con Ingertec*: obtenga un 10% de descuento a los asociados que se matriculen.
- Si traes a un amigo, ambos tendréis un 5% de descuento en vuestro curso.
- Si eres antiguo alumno, un 10% de descuento.
- Si estás en situación de paro, un 15% de descuento.
- Si eres estudiante universitario, un 20% de descuento.

