

IFS Standard y su nuevo requisito Food Fraud

GS/GE/0631

FINALIDAD DEL CURSO

La Norma IFS es el estándar de certificación promovido inicialmente por asociaciones de distribuidores de Francia, Alemania e Italia para auditar a sus fabricantes de su marca privada; y reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para certificar a empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel.

OBJETIVOS

- Establecer una norma común con un sistema de evaluación uniforme a todas las empresas fabricantes de alimentos.
- Trabajar con entidades de certificación acreditadas y auditores cualificados IFS.
- Asegurar la comparabilidad y transparencia a través de toda la cadena de suministro.
- Reducir el número de auditorías, costes y tiempo para ambos, fabricantes y distribuidores.

La versión 6.1 de esta norma introduce un nuevo requisito que será auditable a partir de junio de 2018: El requerimiento Food Fraud. Este nuevo requerimiento pretende garantizar la autenticidad de los productos alimenticios y de las materias primas empleadas a lo largo de todo el proceso de producción y de este modo:

- Asegurar la autenticidad del producto
- Valorizarlo ante el consumidor y
- Proteger la marca de la empresa ante denuncias por posibles fraudes

En este curso lograremos adquirir el conocimiento necesario para implantar un sistema de gestión del fraude alimentario en la empresa para el cumplimiento de los requerimientos de IFS Food Fraud y los conocimientos sobre la actual doctrina alimentaria.

DIRIGIDO A

- Dirigido a responsables de producción, responsable de calidad, técnicos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria.
- Consultores de calidad y de seguridad alimentaria.

DIRECCIÓN DEL CURSO

D. Alvaro Mercado Del Val: Formador, asesor, consultor y auditor, ingeniero agrícola y graduado en ingeniería agroalimentaria, master en calidad y seguridad alimentaria. Auditor jefe sector agroalimentario, más de 8 años de experiencia en sistemas de calidad y seguridad alimentaria así como en la realización de auditorías de certificación de producto y auditorías previas e internas en normas IFS/BRC/ISO22000. Agroalimentación y Calidad, S.L.

→ Conoce el nuevo requerimiento sobre Food Fraud y adapta tu sistema que será auditable a partir de junio de 2018



+ info o
inscripción
online en
www.aec.es

IFS Standard y su nuevo requisito Food Fraud

PROGRAMA

1. Características de la certificación y del protocolo

2. Protocolo de auditoria

- Objetivos, tipos de auditoria, desviaciones y no conformidades

3. Capítulos y criterios de auditoria

- Capítulo 1. Responsabilidad de la dirección
- Capítulo 2. Sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
- Capítulo 3. Gestión de recursos
- Capítulo 4. Planificación y proceso de producción
- Capítulo 5. Mediciones, análisis, mejoras, acciones correctoras
- Capítulo 6. Food Defense

4. Referencias a la doctrina alimentaria y el nuevo requerimiento 4.21 Food Fraud en IFS.

- Explicación de los requisitos capítulo 4.21 de food fraud y la doctrina alimentaria.
- Análisis de vulnerabilidad, gravedad y riesgo de materias primas y procesado.
- Criterios de auditoria food fraud

5. Casos prácticos de auditoria

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es
y le informaremos sin compromiso

La AEC realiza gratuitamente las gestiones para la
**bonificación de este curso a través de la
Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.**