

Principales Novedades de IFS v.8 | En DIRECTO

¡Programa actualizado a la ÚLTIMA versión de IFS Food! Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

FINALIDAD

Adelántate y aprende los principales cambios de la versión de IFS.

La **Norma IFS** es el estándar de certificación promovido inicialmente por asociaciones de distribuidores de Francia, Alemania e Italia para auditar a los fabricantes de su marca privada.

La norma IFS Food garantiza que las empresas certificadas según el estándar, fabrican un producto y servicio que cumple con las especificaciones del cliente y que siempre se trabaja por una mejora continua de los procesos.

En abril del año 2020 se publicó el borrador de la nueva versión de la norma IFS Food v8. Actualmente se encuentra en el período de consulta pública, pero se espera que durante esta fase apenas se produzcan modificaciones de importancia. Entre las razones que han motivado la redacción de esta nueva versión han sido:

- > Profundizar más en el concepto de **Plan de Cultura de Inocuidad**
- > Alinearse con la nueva versión del **Codex Alimentarius** publicada en diciembre de 2020 con los requisitos y decisiones adoptados por GFSI en estos últimos años y con la norma **ISO 22003** publicada en junio del año 2022.

Este curso tiene por finalidad dar a conocer la **nueva edición de la International Food Standard IFS v.8**.

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

- > Dar a conocer los principales cambios que previsiblemente serán recogidos en IFS Food v8
- > Proporcionar a los alumnos las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de los nuevos requisitos a través de supuestos prácticos
- > Facilitar a los asistentes una transición exitosa de una versión a otra

DIRIGIDO A

Dirigido a responsables de producción, responsable de calidad, ingenieros y técnicos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria. Igualmente, a consultores de calidad y de seguridad alimentaria.



METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

Principales Novedades de IFS v.8 | En DIRECTO

¡Programa actualizado a la ÚLTIMA versión de IFS Food! Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

> **José Luis Delgado Peirotn.** Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

PROGRAMA

ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS CLAVE CON RELACIÓN A LOS REQUISITOS

- > Gobernanza
 - > Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria
- > Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria
 - > Validación del Plan APPCC
- > Gestión de los recursos
 - > Valoración de la eficacia de la formación
 - > Normas de higiene
- > Procesos operativos
 - > Homologación de proveedores
 - > Plan de Food Fraud
 - > Plan de Food Defense
 - > Monitoreo del etiquetado y material de envasado
 - > Gestión de los equipos
 - > Trazabilidad
- > Mediciones, análisis y mejoras
 - > Auditorías internas
 - > Monitoreo ambiental

CAMBIOS EN EL PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN

- > Cambios en la puntuación de los requisitos

EJERCICIOS Y ENTREGABLES

- > Taller práctico para la creación e implantación de un Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria
- > Herramienta para la gestión del Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria
- > Herramientas para la implantación de un Plan de Food Defense y Food Fraud acordes a las exigencias de esta nueva versión



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es