



17-18 MAYO 2021

CURSO PRÁCTICO: REQUISITOS Y APLICACIÓN DE LA NORMA IFS VERSIÓN 7

DESCRIPCIÓN: En octubre de 2020 se ha publicado la esperada versión 7 de la norma IFS, que ofrece más claridad sobre lo que se espera de los auditores durante la evaluación IFS. IFS afirma que, además, esta versión pone más énfasis en la evaluación in situ y menos en la documentación. La lista de requisitos de la evaluación se ha alineado con los requisitos de evaluación comparativa de GFSI versión 2020.1, FSMA y los reglamentos de la UE. Las evaluaciones bajo el esquema IFS Food V.7 podrán realizarse a partir del 1 de marzo de 2021. La implementación de esta versión será obligatoria para todas las empresas certificadas **a partir del 1 de julio de 2021.**

OBJETIVOS:

- Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría, incluyendo actualizaciones de la versión 7.

METODOLOGÍA: Curso en Formato Webinar en tiempo real, impartido por un auditor cualificado IFS.

MÁXIMO PARTICIPANTES: 20 alumnos.

TITULACIÓN: Se obtendrá diploma acreditativo de asistencia.

DIRIGIDO A:

- Directivos, Responsables y Técnicos de Calidad del Sector Alimentario.
- Consultores y Auditores Internos de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Personal involucrado en la implementación y seguimiento de la norma IFS Food.

PROGRAMA:

DÍA 1:

- ⊕ 9:15 Presentación del Curso "Requisitos y Aplicación norma IFS Food, Novedades V. 7". Documentos IFS
- ⊕ 09:45 Estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria. Evolución de los protocolos orientados a ISO/IEC 17065)
- ⊕ 10:30 PAUSA CAFÉ
- ⊕ 10:45 Introducción. Trayectoria de la International Featured Standards. IFS Food. Parte 1: Protocolo de certificación: tipos de evaluación, realización de la evaluación, acciones post-evaluación, certificado e Integrity Program)
- ⊕ 14:00 COMIDA
- ⊕ 14:45 -18:30 Parte 2: Requisitos. Punto 1: Compromiso de la dirección. Punto 2: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria. Punto 3: Gestión de los recursos

DÍA 2:

- ⊕ 9:15 Punto 3 - continuación
- ⊕ 10:30 PAUSA CAFÉ
- ⊕ 10:45 Punto 4: Procesos de producción. Punto 5: Medición, análisis y mejora.
- ⊕ 14:00 COMIDA
- ⊕ 14:45 - 18:30 Punto 5: continuación. Punto 6: Food Defense

Durante la exposición de cada punto se verán casos prácticos asociados y los cambios de la versión correspondiente

FECHA:
17-18 DE MAYO DE 2021

DURACIÓN Y HORARIO:
16 horas (2 jornadas)
9:15 h – 18:30 h

PRECIO: 390 € (+21% IVA)
*Parcialmente bonificable por FUNDAE
(la gestión de la bonificación irá a cargo del alumno/a)
***PRECIO ESPECIAL COLEGIADOS:**
330 € (+21% IVA)

TECNOLOGÍA:
TEAMS MICROSOFT
(herramienta gratuita)

MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Carmen N. Rodríguez Blánquez
Mail: carmen.rodriquez@applus.com / TLF: 669 301 268