IFS ESTÁNDAR Y NUEVO REQUISITO FOOD FRAUD

Dirigido a:

Responsables de producción, responsable de calidad, técnicos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria
Consultores de calidad y de seguridad alimentaria.

Objetivos:

La Norma IFS es el estándar de certificación diseñado para auditar a los fabricantes y reconocida por la Global Food Safety Iniciative (GFSI) para certificar a empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Esta norma se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados y trata de evitar peligros de contaminación de producto durante el envasado primario
Los principales objetivos de la IFS son
• 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 normalización y equivalencia, así como la transparencia a través de toda la cadena de suministro
• Reducir el número de auditorías, costes y tiempo tanto para los fabricantes como para los distribuidores.

El nuevo requisito Food Fraud aparece en la versión 6.1 de esta norma y será auditable a partir de junio de 2018 con el objetivo de garantizar la autenticidad de los productos alimenticios y de las materias primas empleadas a lo largo de todo el proceso de producción permitiendo 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.

Contenidos formativos:

1.Características de la certificación y del protocolo
2. Protocolo de auditoria
I.Objetivos, tipos de auditoría, desviaciones y no conformidades

GRUPO MARTÍNEZ Y ASOCIADOS
965 34 06 25
607 74 52 82
info@delfinformacion.es
www.delfinformacion.com

Agroalimentación

Capítulos y criterios de auditoria
.Capítulo 1. Responsabilidad de la dirección
I. Capítulo 2. Sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
II. Capítulo 3. Gestión de recursos
III. Capítulo 4. Planificación y proceso de producción
IV. Capítulo 5. Mediciones, análisis, mejoras, acciones correctoras
V. Capítulo 6. Food Defens
3. Referencias a la doctrina alimentaria y el nuevo requerimiento 4.21 Food Fraud en IFS.
4. Explicación de los requisitos capítulo 4.21 de food fraud y la doctrina alimentaria.
5. Análisis de vulnerabilidad, gravedad y riesgo de materias primas y procesado.
6. Criterios de auditoria food fraud
7. Casos prácticos de auditoria

Duración: 16 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 208,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)

Descuentos:

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

***Los descuentos no son acumulables entre sí.**

***Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestías.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*