

## Norma IFS de Seguridad Alimentaria (International Food Standard) v.5

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 50 horas**

➤ **Precio: 275 €(100% bonificados por el sistema de la FTFE). Coste real 0 €**

➤ **Objetivos:**

- Conocer qué es la Norma IFS-V.5 y a qué empresas se aplica.
- Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma IFS para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.
- Saber cuál es la estructura de la Norma IFS-V.5, así como los requisitos necesarios para certificarse en dicha norma.
- Diferenciar entre las Normas IFS, BRC e ISO 22000.

➤ **Contenidos:**

### **Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria**

Normativa

### **¿Qué es la Norma IFS?**

Norma IFS

### **Fundamentos básicos del appcc y su relación con IFS**

Legislación, normas y protocolos.

Definición del sistema APPCC.

Principios del sistema APPCC.

Descripción de los principios APPCC.

Principios de aplicación del sistema APPCC.

Responsabilidades para la aplicación de APPCC.

Aplicación de APPCC.

### **Origen, evolución y estructura del protocolo ifs. Campo de aplicación**

La historia del International Food Standard.

Estructura de la Norma V5.

Determinación del alcance entre IFS Food e IFS Logística.

Compañías a las que no se aplica IFS Food ni IFS Logística.

### **Estructura de la norma ifs: requerimientos de la gestión del sistema de calidad**

Requisitos que establece la Norma IFS-V5.

## FORMACIÓN CONTINUA



**Certificación: ventajas y beneficios**

Etapas o procesos para obtener la certificación.

El proceso de certificación.

Concesión del certificado.

**Diferencias y similitudes entre la Norma IFS, BRC E ISO 22000**

Breve repaso.

Norma BRC.

Norma ISO 22000.

Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000).

**Beneficios de implementar las normas BRC e IFS**

Ventajas

➤ **Contenidos del CD:**

Normativa referente a los contenidos del manual y páginas Web de consultas.