



CURSO OFICIAL ONLINE

IFS FOOD VERSIÓN 8 – INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DE LA NORMA

IFS FOOD es un estándar específico para empresas que elaboran alimentos para la cadena de distribución. Desde la primera publicación de la norma IFS FOOD v1 en 2003, la evolución del esquema de certificación busca satisfacer los criterios de calidad e inocuidad alimentaria de los distribuidores, al mismo tiempo que incorpora requisitos sobre peligros emergentes, como Food Fraud.

OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de aplicar los requisitos de la norma IFS Food V 8 considerando métodos y herramientas relacionadas del sistema de calidad e inocuidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar el contexto general del enfoque de IFS Food V8, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Interpretar y manejar los conceptos y requisitos de la norma IFS Food V8.
- Identificar y aplicar los requisitos para el sistema de gestión de la calidad e inocuidad.
- Describir requisitos y del protocolo de auditoría.

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque y almacenamiento de productos alimenticios.

CONTENIDO ACADÉMICO:

- **Módulo 1: Fundamentos de IFS Food V8**
 - Cadena alimentaria.
 - Legislación dentro del marco de inocuidad alimentaria.
 - Fundamentos y conceptos del estándar IFS Food V8
 - Alcance de IFS Food: productos y procesos tecnológicos.
 - Nuevo sistema de calificación.
- **Módulo 2: Requisitos de IFS Food V8**
 - Resumen de cambios en IFS Food V8
 - Requisitos KO.
 - Capítulo 1: Gobernanza y compromiso
 - Capítulo 2: Sistema de gestión de seguridad y calidad alimentaria.
 - Capítulo 3: Gestión de recursos.
- **Módulo 3: Aplicación de requisitos de la norma IFS Food**
 - Introducción al análisis de peligros y evaluación de riesgos, según IFS Food 8.
 - Protocolo de auditorías.
 - Herramientas de IFS.
- Capítulo 4: Proceso operacionales.
- Capítulo 5: Medición, análisis, mejora.
- Examen Final
- Conclusiones y recomendaciones finales

Carga Horaria: 16 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:

Miércoles 26 de Junio de 2024
Jueves 27 de Junio de 2024

Horario:

09h00 a 17h00 (GMT -5)

Modalidad:

Online - Virtual en Vivo





CERTIFICADO A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el Certificado de Capacitación Oficial IFS "IFS Food version 8 Industry Training".

METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 209.00 + IVA
Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 07-Junio-2024 (USD \$ 179.00 + IVA)

07% Pago antes del 17-Junio-2024 (USD \$ 195.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 199.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 07-Junio-2024 (USD \$ 165.00 más IVA p/p)

Pago antes del 17-Junio-2024 (USD \$ 185.00 más IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material académico del Curso Oficial IFS en formato digital
- Certificado de Capacitación Oficial IFS en formato digital

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



EXPOSITOR / TRAINER:

- Trainer aprobado por IFS Academy a través de Global Services SM&R Training & Consulting, como Centro de Formación acreditado
- Approved Training Partner (ATP) BRCGS Food Safety versión 9, BRCGS Packaging Materials versión 6 y Product Safety Management.
- Lead Trainer FSPCA – Controles Preventivos para Alimento Humano (PCQi) - FSMA
- Lead Trainer PSA – Produce Safety Alliance – FSMA



MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

Andrea Vera

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador



SM&R
ACADEMY

Organizan:

www.smrconsultores.com