

NORMA IFS

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A

Responsables de producción, responsables de calidad, miembros de equipos APPCC, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas.

OBJETIVOS

- Comprender los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria IFS
- Adquirir los conocimientos necesarios para la implantación de estos requisitos en una empresa de la industria alimentaria

CONTENIDOS

1. La historia del International Food Standard
2. Objetivos y Requisitos generales para el sistema de gestión de la calidad
3. Evaluación de los requisitos en el proceso de auditoría
 - 3.1. Consideración de un requisito como desviación
 - 3.2. Consideración de un requisito como no conformidad
 - 3.2.1. No conformidad mayor
 - 3.2.2. KO (Knock out)
4. Requisitos
5. Responsabilidad de la dirección
6. Sistema de Gestión de la Calidad (APPCC)
7. Gestión de los recursos
8. Proceso productivo
9. Mediciones, Análisis, Mejoras

DURACIÓN

12 HORAS