



CURSO OFICIAL ONLINE

IFS FOOD VERSIÓN 7 – INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DE LA NORMA

OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de aplicar los requisitos de la norma IFS Food V 7 considerando métodos y herramientas relacionadas del sistema de calidad e inocuidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Estudio de los requisitos del estándar en su nueva versión 7 para su implantación en la industria de alimentos.
- Conocer el proceso de certificación conforme a la norma IFS Food versión 7
- Asimilar los conocimientos necesarios para superar la próxima auditoría con éxito

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, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios.

CONTENIDO ACADÉMICO:

MÓDULO 1: FUNDAMENTOS DE IFS FOOD V7

- Cadena alimentaria.
- Legislación dentro del marco de inocuidad alimentaria.
- Fundamentos y conceptos del estándar IFS Food V7
 - Alcance de IFS Food: productos y procesos tecnológicos.
 - Sistema de puntuación de IFS Food V7.

MÓDULO 2: ANÁLISIS DE LOS REQUISITOS DE IFS FOOD V7

- Responsabilidad de la dirección (Capítulo 1)
- Sistema de Gestión de Seguridad del Producto (Capítulo 2)
- Gestión de Recursos (Capítulo 3)
- Procesos operativos (Capítulo 4)
- Medición, Análisis, Mejora (Capítulo 5)
- Defensa de los Alimentos (Capítulo 6)
- Requisitos KO.
- Ejemplos Prácticos
- Examen Final
- Conclusiones y Recomendaciones

Carga Horaria: 16 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:

Miércoles 26 de Enero de 2022

Jueves 27 de Enero de 2022

Horario:

08h30 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 7 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:

21% Pago antes del 29-Diciembre-2021 (USD \$ 165.00 + IVA)

14% Pago antes del 10-Enero-2022 (USD \$ 179.00 + IVA)

07% Pago antes del 19-Enero-2022 (USD \$ 195.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 185.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 08-Enero-2022 (USD \$ 149.00 más IVA p/p)

Pago antes del 18-Enero-2022 (USD \$ 169.00 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 8, 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"

Javier Alvarez

javier.alvarez@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador



SM&R
ACADEMY

Organizan:

www.smrconsultores.com