Curso Online de

Implantación de la Norma IFS Food versión 7

Guía práctica para llevar a cabo la implantación o adaptación de un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos acorde a los nuevos requerimientos del estándar.

ARGENTINA
(54) 1159839543

BOLÍVIA
(591) 22427186

COLOMBIA
(57) 15085369

CHILE
(56) 225708571

COSTA RICA
(34) 932721366

EL SALVADOR
(503) 21366505

MÉXICO
(52) 5546319899

Iniciativas Empresariales
estrategias de formación

MANAGER BUSINESS SCHOOL

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID

Llamada Whatsapp
(34) 601615098

PERÚ
(51) 17007907

PANAMÁ
(507) 8338513

PUERTO RICO
(1) 7879457491

REP. DOMINICANA
(1) 8299566921

URUGUAY
(34) 932721366

VENEZUELA
(34) 932721366

ESPAÑA
(34) 932721366

Implantación de la Norma IFS Food versión 7

Presentación

Se trata de una de las normas de calidad y seguridad alimentaria reconocida por la GFSI (*Global Food Safety Initiative*) más difundida internacionalmente.

La primera versión del estándar, desarrollado por los miembros asociados a la Federación Alemana de la Distribución (*Handelsverband Deutschland - HDE*) y su homóloga francesa (*Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution - FCD*) apareció en el año 2003. Los objetivos que motivaron su creación y que siguen manteniéndose a día de hoy son:

- Establecer una norma común con un sistema común de evaluación.
- Trabajar con entidades de certificación acreditadas y auditores cualificados y aprobados por IFS.
- Asegurar una mayor facilidad para la comparación y la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Reducir costes y tiempo a fabricantes y distribuidores.

Desde octubre de 2020 contamos con una nueva versión de la Norma. Aunque son muy diversos los cambios producidos podemos decir que los ejes fundamentales de la actualización están relacionados con:

- Conseguir integrar el concepto de Cultura de la Inocuidad en la gestión estratégica de las organizaciones, lo que pasa por evidenciar un mayor compromiso de la Dirección respecto a la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Primar la evaluación "in situ" sobre la evolución documental.
- Ajustar los requisitos de la Norma a los requisitos de GFSI.

La Formación E-learning

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1. La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
2. *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
3. *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
4. *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Implantación de la Norma IFS Food versión 7

Objetivos del curso:

- Poner en conocimiento del alumno los cambios que introduce la nueva versión del estándar IFS Food v.7 respecto a su versión anterior y proporcionarle las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de sus requisitos a través de supuestos prácticos.
- Llevar a cabo un análisis pormenorizado de los distintos requisitos de la Norma.
- Dar a conocer los nuevos objetivos que se ha marcado IFS Food con la nueva revisión del estándar.
- Facilitar el conocimiento teórico y práctico para la integración de un sistema Food Defense y Food Fraud que satisfagan los requisitos de IFS Food mediante el uso de las mejores técnicas disponibles.
- Conocer el proceso de certificación según IFS Food versión 7.
- Proporcionar los conocimientos prácticos para llevar a cabo la implantación o adaptación de un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos acorde a los nuevos requerimientos del estándar.

> “La implantación de un Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria basado en un estándar como IFS Food es indispensable para la industria alimentaria ya que supone un reconocimiento internacional de buenas prácticas en la gestión de la seguridad alimentaria, aportando con ello la confianza necesaria tanto a productores y distribuidores como a consumidores”

Dirigido a:

Responsables de Producción, Calidad e Inocuidad Alimentaria, técnicos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria, así como a todos aquellos profesionales de la industria alimentaria que necesiten afrontar la adaptación o certificación según la Norma IFS Food versión 7, o que deseen tener un conocimiento profundo de los requisitos que establece este estándar, cómo implantarlos y cómo evidenciar su cumplimiento.

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Implantación de la Norma IFS Food versión 7

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 60 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio
5 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario
En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación
para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura
recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning

Aula Virtual *
Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.
En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.

Soporte Docente Personalizado
El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.

* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Implantación de la Norma IFS Food versión 7

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Evolución del estándar IFS Food: "De 2003 a 2020"

8 horas

IFS Food es una de las normas de calidad y seguridad alimentaria más difundida internacionalmente. A lo largo de este módulo mostraremos cuál ha sido la evolución de dicha norma reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative) desde su aparición en 2003 hasta su última versión.

1.1. Un poco de historia.

1.2. Objetivos perseguidos por la nueva versión de IFS Food.

1.3. Resumen de los principales cambios con respecto a la versión anterior:
1.3.1. Cambios en el proceso de certificación.
1.3.2. Cambios en el sistema de puntuación.
1.3.3. Cambio en la gestión de las evaluaciones.
1.3.4. Cambios en la gestión de los proveedores.
1.3.5. Cambios en la gestión de la trazabilidad.

1.4. Estructura de IFS Food versión 7:
1.4.1. Parte 1. Protocolos de certificación.
1.4.2. Parte 2. Listado de requisitos IFS Food.
1.4.3. Parte 3. Requisitos para las Entidades de Acreditación, Organismos de Certificación y Auditores.
1.4.4. Parte 4. Reporte, Audit Express y base de datos IFS.

MÓDULO 2. Descripción del proceso de certificación

12 horas

2.1. Introducción.

2.2. Acciones previas a la evaluación:
2.2.1. Contratación del organismo de certificación.
2.2.2. Alcance de la evaluación.
2.2.3. Planificación de la evaluación según las características del centro de producción:
2.2.3.1. Centro de producción con una única ubicación.
2.2.3.2. Centro de producción con múltiples ubicaciones.
2.2.3.3. Centro de producción con varias entidades jurídicas.
2.2.3.4. Centro de producción con estructura descentralizada.

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

2.2.4. Planificación de la evaluación según el estado de certificación de la empresa:
2.2.4.1. Evaluación inicial.
2.2.4.2. Evaluación de recertificación.
2.2.4.3. Evaluación complementaria.
2.2.4.4. Evaluación de ampliación.
2.2.5. Modalidades de evaluación: anunciada y no anunciada
2.2.5.1. Evaluación anunciada.
2.2.5.2. Evaluación no anunciada.
2.2.6. Planificación de la evaluación.
2.2.7. Realización de la evaluación.
2.2.8. Duración de la evaluación.

2.3. Desarrollo de la evaluación:
2.3.1. Sistema de puntuación de IFS Food.

2.4. Acciones posteriores a la evaluación:
2.4.1. Plan de acción.
2.4.2. Cumplimentación del plan de acción.
2.4.3. Validación del plan de acción.
2.4.4. Revisión técnica.

2.5. Emisión del certificado.

2.6. El ciclo de certificación.

2.7. "Integrity Program" de IFS.

MÓDULO 3. Análisis pormenorizado de los requisitos del estándar IFS Food

16 horas

3.1. Gobernanza y compromiso:
3.1.1. Política.
3.1.2. Estructura corporativa.
3.1.3. Enfoque al cliente.
3.1.4. Revisión por la dirección.

3.2. Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria:
3.2.1. Gestión de la calidad:
3.2.1.1. Gestión documental.
3.2.2. Gestión de la Inocuidad Alimentaria:
3.2.2.1. Plan APPCC.
3.2.2.2. Equipo APPCC.
3.2.2.3. Análisis APPCC.

3.3. Gestión de los recursos:
3.3.1. Recursos Humanos.
3.3.2. Higiene personal.
3.3.3. Formación y entrenamiento.
3.3.4. Instalaciones del personal.

3.4. Procesos operativos:
3.4.1. Acuerdo contractual.
3.4.2. Especificaciones y fórmulas.
3.4.3. Desarrollo de productos / modificación de productos / modificación de procesos.
3.4.4. Compras.
3.4.5. Envasado de producto.
3.4.6. Ubicación de la fábrica.
3.4.7. Exterior de la fábrica.
3.4.8. Distribución de la planta y flujo de proceso.
3.4.9. Locales de producción y almacenamiento:
3.4.9.1. Elementos constructivos.
3.4.9.2. Iluminación.
3.4.9.3. Ventilación y aire acondicionado.
3.4.9.4. Agua.
3.4.9.5. Aire comprimido y gases.
3.4.10. Limpieza y desinfección.
3.4.11. Gestión de residuos.
3.4.12. Mitigación del riesgo por la presencia de materiales extraños.
3.4.13. Seguimiento de control de plagas.
3.4.14. Recepción y almacenamiento de mercancías.
3.4.15. Transporte.
3.4.16. Mantenimiento y reparaciones.
3.4.17. Equipamiento.
3.4.18. Trazabilidad.
3.4.19. Mitigación del riesgo de alérgenos.
3.4.20. Fraude alimentario.

3.5. Medición, análisis y mejora:
3.5.1. Auditorías internas.
3.5.2. Inspecciones en fábrica.
3.5.3. Validación y control de procesos y entorno de trabajo.
3.5.4. Calibración, ajuste y verificación de dispositivos de medición y control.
3.5.5. Supervisión y control de cantidades.
3.5.6. Análisis de producto y procesos.
3.5.7. Liberación del producto.
3.5.8. Gestión de quejas y reclamaciones procedentes de autoridades y clientes.
3.5.9. Gestión de incidentes, retiradas y recuperaciones.

3.5.10. Gestión de no conformidades y producto no conforme.
3.5.11. Acciones correctivas.

3.6. Plan de Defensa Alimentaria (Food Defense).

MÓDULO 4. Cómo implantar un Plan de Food Defense según IFS Food

12 horas

El término Food Defense puede traducirse como "Defensa de los Alimentos" y se trata de una serie de acciones de carácter preventivo encaminadas a evitar, en la medida de lo posible, una contaminación intencionada en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.
No existe un Plan Food Defense estándar ya que son muchos factores los que influyen en su desarrollo, sin embargo sí podemos señalar una serie de etapas estandarizadas en su elaboración siguiendo las recomendaciones de la FSIS *(Food Safety and Inspection Service).*

4.1. Origen y justificación de Food Defense:
4.1.1. Introducción.
4.1.2. ¿Por qué atacar a la cadena agroalimentaria?

4.2. Conceptos básicos de Food Defense:
4.2.1. Beneficios de contar con un Plan Food Defense.

4.3. El Plan Food Defense:
4.3.1. Evaluación de la situación de partida:
4.3.1.1. Autoevaluación Food Defense.
4.3.1.2. Guías Food Defense.
4.3.2. El equipo Food Defense.
4.3.3. Metodología de concienciación. Iniciativa ALERT.
4.3.4. Estructura del Plan Food Defense.

4.4. Herramientas para la gestión de vulnerabilidades y la priorización de acciones:
4.4.1. Defense Mitigation Strategies Data Base.
4.4.2. ORM. Operation Risk Management.

4.5. Software para la creación y gestión del Plan Food Defense. Plan Builder.

MÓDULO 5. Cómo implantar un Plan de Food Fraud según IFS Food

12 horas

El gran aumento de las exportaciones mundiales, sumado a la diversidad de canales de distribución, ha propiciado el crecimiento de los casos de fraude alimentario, aspecto complejo de controlar ya que es susceptible de producirse en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria. La industria alimentaria tiene que conformar la primera barrera contra el fraude y para ello es necesario incorporar en los sistemas de gestión una evaluación de riesgo del fraude perfectamente alineada con la gestión de la trazabilidad.

5.1. Introducción. Antecedentes del fraude alimentario.

5.2. Concepto y tipos de fraude alimentario:
5.2.1. Definiciones.
5.2.2. *Drivers* a considerar para prevenir el fraude.
5.2.3. Tipos de fraude alimentario.
5.2.4. Fraudes alimentarios más frecuentes.

5.3. Base legal contra el fraude alimentario.

5.4. Organismos y herramientas para la lucha contra el fraude alimentario:
5.4.1. El RASFF.
5.4.2. La Red de Fraude Alimentario de la UE (FNN).
5.4.3. Centro de conocimiento sobre el fraude alimentario y la calidad de los alimentos.

5.5. El fraude alimentario y el estándar IFS Food:
5.5.1. La postura de la Global Food Safety Iniciative (GFSI) ante el fraude alimentario.
5.5.2. Fraude alimentario e IFS Food.

5.6. Diseño e implementación de un Plan de Prevención del fraude alimentario:
5.6.1. Creación del equipo de prevención de fraude.
5.6.2. Descripción de la actividad.
5.6.3. Metodología para la evaluación y gestión del riesgo de fraude:
5.6.3.1. Análisis de la vulnerabilidad.
5.6.3.2. Análisis de la gravedad.
5.6.3.3. Medidas preventivas.
5.6.3.4. Identificación de los Puntos Críticos de Control del Fraude (PCCF).
5.6.3.5. Establecimiento de límites críticos para los PCCF y seguimiento de los mismos.
5.6.3.6. Establecimiento de acciones correctivas.
5.6.3.7. Verificación y validación del Plan de Prevención del Fraude.
5.6.3.8. Registros del Plan de Prevención del Fraude Alimentario.
5.6.4. Herramienta SSAFE Food Tool para la evaluación de la vulnerabilidad frente al fraude alimentario.

Implantación de la Norma IFS Food versión 7

Autor

José Luis Delgado
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ingeniero Técnico Agrónomo. Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias. Auditor Certificado de Seguridad Alimentaria EOQ cuenta con amplia experiencia como Director de Proyectos, Consultor y Auditor de Sistemas de Gestión en empresas de diversos sectores.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.