

## FICHA TÉCNICA

---

**Curso: Norma IFS de Seguridad Alimentaria (International Food Standar) v.6**

**Horas:**

### **Objetivos:**

Conocer qué es la Norma IFS-V.6 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.6, así como los requisitos necesarios para certificarse en dicha norma. Diferenciar entre las Normas IFS, BRC e ISO 22000.

### **Dirigido a:**

Técnicos en calidad alimentaria, responsables de calidad alimentaria en las empresas. Personas que quieran ampliar su formación en el ámbito de la seguridad alimentaria.

### **Capacita para:**

Para poder interpretar e implantar en una empresa de alimentación la norma IFS.

### **Otros datos:**

Tiene un CD en el que se incluye normativa y páginas Web de enlace complementarios. Presenta ejercicios de autoevaluación que refuerza los contenidos vistos a lo largo del curso. Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.

### **Contenido Formativo:**

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

1.1. Normativa

#### **2. ¿Qué es la Norma IFS?**

2.1. Norma IFS Food

#### **3. Fundamentos básicos del APPCC y su relación con IFS**

- 3.1. Legislación, normas y protocolos
- 3.2. Definición del sistema APPCC
- 3.3. Principios del sistema APPCC
- 3.4. Descripción de los principios APPCC

## FICHA TÉCNICA

- 3.5. Principios de aplicación del sistema APPCC
- 3.6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
- 3.7. Aplicación de APPCC

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

- 4.1. La historia del International Food Standard
- 4.2. Estructura de la Norma V 6
- 4.3. Determinación del alcance entre IFS Food e IFS Logística
- 4.4. Compañías a las que no se aplica IFS Food ni IFS Logística

### **5. Actualización de la Norma IFS: Versión 6**

- 5.1. Norma IFS-Versión 5 Vs. Norma IFS-Versión 6
- 5.2. Principales modificaciones de la Norma IFS-V 6

### **6. Estructura de la Norma IFS: requerimientos de la gestión del sistema de calidad**

- 6.1. Requisitos que establece la Norma IFS-V 6

### **7. Certificación: ventajas y beneficios**

- 7.1. Etapas o procesos para obtener la certificación
- 7.2. El proceso de certificación
- 7.3. Concesión del certificado

### **8. Logotipo IFS**

- 8.1. Cláusulas y condiciones para el uso del logotipo IFS Food y comunicación sobre la certificación IFS Food Aplicación
- 8.2. Forma, diseño y color del logotipo IFS Food
- 8.3. Restricción de los comentarios y explicaciones
- 8.4. Uso del logotipo IFS Food en material promocional
- 8.5. Restricciones adicionales en el uso del logotipo IFS Food
- 8.6. Comunicación relativa a la certificación IFS

### **9. "Integrity program" de IFS**

- 9.1. "Integrity program"
- 9.2. Sanciones

### **10. Diferencias y similitudes entre la Norma IFS, BRC e ISO 22000**

- 10.1. Breve repaso
- 10.2. Norma BRC
- 10.3. Norma ISO 22000
- 10.4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)

### **11. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS**

- 11.1. Ventajas

### **12. Contenidos del CD:**

## FICHA TÉCNICA

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

