

## TECNICO EN IMPLANTACION Y GESTION DEL SISTEMA IFS

### Descripción

La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países. Dentro de las normas exigidas por ese mercado se destaca la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS (Internacional Food Standard), cuya implementación es un elemento clave para acceder al mismo.

### Objetivos

- Interpretar y profundizar en los requisitos de la norma IFS
- Integrar el sistema APPCC en la norma IFS
- Definir el proceso de certificación conforme a la forma IFS

### Audiencia

Todo publico

### Prerrequisitos

No se requiere conocimientos previos

Acceso a internet

**Horas:** 20

### Contenidos:

**Unidad 1:** introducción IFS

**Unidad 2:** el proceso de certificación en IFS

**Unidad 3:** responsabilidades de la dirección y gestión de los recursos

**Unidad 4:** planificación y proceso de producción

**Unidad 5:** control, trazabilidad, auditorias e inspecciones

**Unidad 6:** medición, gestión, y food defense

**Unidad 7:** certificación y auditores IFS-otras normas IFS

**Unidad 8:** exportación de productos alimenticios a EEUU