



PROTOCOLO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA IFS v.6

OBJETIVO

Conocer y aplicar los requisitos de la nueva versión del protocolo de Seguridad Alimentaria IFS v.6, de forma que el alumno adquiera los conocimientos necesarios para la aplicación de dichos requisitos en su empresa.

MODALIDAD



PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 300 horas

Consulta y Contacto:

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

Dirección de Correo electrónico: info@academo.es

TEMARIO

1. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS PROTOCOLOS ASOCIADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL PROTOCOLO IFS

3. REQUISITOS DEL PROTOCOLO IFS v.6

BLOQUE I: Responsabilidad de la Dirección

- Política corporativa
- Estructura corporativa
- Enfoque al cliente
- Revisión por la dirección

BLOQUE II: Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Gestión de la Calidad
- Gestión de la Seguridad Alimentaria

BLOQUE III: Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Gestión de Recursos Humanos
- Recursos Humanos e Higiene
- Formación e Instrucción
- Aseos, equipamiento para la higiene e instalaciones del personal

BLOQUE IV: Planificación y proceso de producción

- Convenio contractual
- Especificaciones de Producto y Fórmulas
- Desarrollo de producto/modificación de producto/modificación de procesos de producción

- Compras
- Envasado de producto
- Ubicación de la fábrica
- Exterior de la fábrica
- Distribución de la planta y flujo de proceso
- Requisitos constructivos para áreas de producción y almacenamiento
- Limpieza y desinfección
- Eliminación de residuos
- Riesgo de cuerpos extraños, metal, rotura de cristales y madera
- Control de plagas
- Recepción y almacenamiento de mercancías
- Transporte
- Mantenimiento y reparaciones
- Equipamiento
- Trazabilidad
- Organismos genéticamente modificados
- Alérgenos y Condiciones Especiales

BLOQUE V: *Mediciones, análisis y mejoras*

- Auditorías Internas
- Inspecciones en fábrica
- Validación y control del proceso
- Calibración, ajuste, verificación de los equipos de medición y vigilancia
- Comprobación de cantidades
- Análisis de producto
- Cuarentena del producto (bloqueo/retención) y liberación
- Gestión de reclamaciones
- Gestión de Incidencias, retiradas de producto y recuperación del producto

- Gestión de No Conformidades y Producto No Conforme
- Acciones Correctivas

BLOQUE VI: *Food Defense*

- Evaluación de la defensa
- Seguridad en planta
- Seguridad de personas y visitantes
- Inspecciones externas
- Proceso de auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS v.6