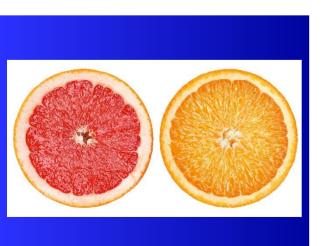


## REQUISITOS DEL ESTÁNDAR IFS FOOD V8



#### **Descripción**

El estándar IFS Food es una norma voluntaria que aplica a organizaciones dedicadas a elaborar y/o envasar alimentos. Es una norma reconocida por la Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (GFSI) que establece los requisitos para la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria.





Cada vez son más los clientes que solicitan una certificación GFSI a sus proveedores, por lo que este curso capacita para la implantación de un sistema de gestión con base en los requisitos del estándar IFS Food v8 y prepara para superar satisfactoriamente su proceso de certificación.

# Requisitos del estándar IFS Food v8

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:

Requisitos del estándar IFS Food v8

Dicho título será expedido por Bureau Veritas Business School.



### ¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Personal de dirección y/o miembros del equipo de inocuidad responsables de empresas dedicadas a la elaboración y/o envasado de alimentos.
- Profesionales que auditan organizaciones dedicadas a la elaboración y/o envasado de alimentos.
- Personal de consultorías de organizaciones dedicadas a la elaboración y/o envasado de alimentos.
- En general, cualquier profesional que desee conocer conocer los requisitos exigidos por la norma IFS Food v8.

## ¿Qué lograrás con el curso?



Al finalizar el curso serás capaz de:

- o Conocer y analizar los requisitos del Estándar IFS Food en su versión 8
- Ayudar a tu organización con la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en el Estándar IFS Food

## ¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

IFS es un estándar de certificación que busca mejorar la calidad, productividad, rentabilidad y satisfacción de clientes y trabajadores.

Entre los beneficios para las empresas destacan, entre otras:

- Confianza en la empresa y sus productos.
- Uso efectivo de recursos.
- Reducción de inspecciones por parte de los clientes.
- Mejora de la reputación de la organización.

Únete a la filosofía pionera de gestión para alcanzar el liderazgo en tu organización.

#### **Programa**

#### Requisitos del estándar IFS Food v8

- Origen y evolución del Estándar IFS Food
- Objetivo, alcance y estructura del estándar IFS Food v8
- Principales cambios del estándar IFS Food v8
- Requisitos del estándar IFS Food v8
- Proceso de certificación según el estándar IFS Food v8

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Formación tutorizada de manera sincrónica, en vivo, dirigida por un docente en línea que permite la formación cualquier parte del mundo.

Durante la sesión, cualquier participante puede realizar preguntas e interactuar con la persona encargada de la tutorización y con el resto del alumnado. La plataforma permite compartir talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.





