

Implantación del sistema de gestión de seguridad alimentaria IFS

JUSTIFICACIÓN

El estándar IFS - Food es una norma reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative) como una norma de calidad y de seguridad alimentaria. Esta norma fue desarrollada para evaluar, con un instrumento único, la competencia de los productores alimentarios a la hora de garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos.

Los contenidos del curso están actualizados según la versión modificada de IFS Food 6, la versión 6.1, que entró en vigor en julio de 2018. La publicación de la versión 6.1 responde fundamentalmente, a la necesidad de llenar el vacío existente en lo referente al fraude alimentario.



OBJETIVOS

- Conocer los requisitos y requerimientos de la gestión de un Sistema de Calidad según la normativa IFS Food V.6.1 y su aplicación en la empresa alimentaria.
- Aprender las herramientas necesarias para comprender los nuevos requisitos
- Poder ofrecer a las empresas del sector agroalimentario las soluciones adecuadas en el proceso de implementación de un sistema de gestión según la normativa IFS Food V.6.1 y la integración con un sistema APPCC.
- Mejorar los conocimientos de la Norma IFS y valorar los cambios de la nueva versión para su implantación.

CONTENIDOS

Módulo 1. Fundamentos de la IFS - Food (20h)

- 1.1 Gestión de la seguridad alimentaria (10h)
- 1.2 Introducción a la norma IFS - Food (5h)
- 1.3 Requisitos KO (Knock Out) (5h)

Módulo 2. Requisitos IFS - Food (70h)

- 2.1. Responsabilidad de la dirección (10h)
- 2.2 Sistema de Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria (20h)
- 2.3 Gestión de los recursos (5h)
- 2.4 Planificación y proceso de producción (20h)
- 2.5 Mediciones, análisis y mejoras (10h)
- 2.6 "Food Defense" e inspecciones externas (5h)

Módulo 3. Certificación IFS - Food (10h)

- 3.1 Protocolo de auditoría IFS - Food (5h)
- 3.2 Requisitos para las entidades de certificación y los auditores IFS (5h)



100 horas /
8 semanas



Nivel de profundidad:
Básico*

Modalidad:
e-learning

Ampliar información:

web: www.ingenierosformacion.com
e-mail: secretaria@ingenierosformacion.com
Tlf: 985 73 28 91

* Partiendo de la base de que los cursos están dirigidos a un perfil mínimo de Ingeniero

Presentación

El estándar IFS - Food es una norma reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative) como una norma de calidad y de seguridad alimentaria. Esta norma fue desarrollada para evaluar, con un instrumento único, la competencia de los productores alimentarios a la hora de garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos.

Los contenidos del curso están actualizados según la versión modificada de IFS Food 6, la versión 6.1, que entró en vigor en julio de 2018. La publicación de la versión 6.1 responde fundamentalmente, a la necesidad de llenar el vacío existente en lo referente al fraude alimentario.

El objetivo de este curso es conocer los requisitos de seguridad alimentaria exigido por IFS, que permita la integración de Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria y el Sistema APP Se pretende que el curso sea practico y permita al alumno abordar un preyecto de implantación del Sistema de Gestion de la Seguridad Alimentaria según referencial IFS.

Modalidad

Modalidad e-learning.

El curso se impartirá integralmente vía Internet en la Plataforma de Formación (<https://www.ingenierosformacion.com>).

Carga lectiva

100 horas

Duración

8 semanas

Precio

Reseña del cálculo de precios

Precio base: 400€

A este precio base se le podrán aplicar los siguientes descuentos y/o el incremento por Formación Bonificada (ver más abajo en el apartado "Formación Bonificada"):

| Descuento | Descripción |
|--|--|
| Descuentos exclusivos para Colegiados | |
| Colegiados y Precolegiados: descuento de 200€ | Este descuento del 50% se aplica a todos los Colegiados y precolegiados en cualquiera de los colegios pertenecientes a una entidad adherida y miembros de AERRAITI, siempre que contraten el curso a título individual. |
| Programa de Becas para Colegiados: descuento de 300€ | Todos aquellos Colegiados de Colegios de graduados en ingeniería rama industrial e ingenieros técnicos industriales que estén adheridos a la plataforma o miembros de AERRAITI, podrán acogerse al mismo si cumplen las condiciones del programa de becas , teniendo un 25% de descuento adicional acumulado con el descuento para Colegiados, totalizando un 75% de descuento. Los cursos de Inglés y Alemán, "Mediación para Ingenieros" y "El Sistema Judicial en España" no entran dentro del Programa de Becas. Asimismo, las becas son incompatibles con las promociones especiales. |
| Acreditación DPC: descuento de 10€ | Aquellos colegiados que dispongan de la acreditación DPC en vigor de cualquier nivel, se les aplicará un 5% adicional de descuento sobre el coste de la matrícula del curso. NOTA: Este descuento no es acumulable con el descuento del Programa de Becas. |

| Descuentos para empresas |
|--|
| Aquellas empresas que deseen beneficiarse de descuentos para los cursos de sus trabajadores podrán firmar sin coste alguno el convenio de colaboración con COGITI. Dicho convenio proporciona un descuento de 100€ (25% sobre el precio base) para alumnos de la empresa que no sean Colegiados, y de 200€ (50% sobre el precio base) para los alumnos que sean Colegiados. |
| Estos descuentos son exclusivos para empleados de empresas y no son compatibles con los descuentos descritos en los apartados anteriores. |
| Las empresas de la Asociación Tecniberia disfrutan de forma implícita de este convenio. |

| Formación Bonificada |
|--|
| Si se quisiera realizar el curso usando los créditos que todas las empresas disponen para formación y que gestiona la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (antigua Tripartita) a los precios resultantes de los apartados anteriores se les aplicará un incremento de 100€ independientemente de la entidad a la que se le encomiende la gestión para la bonificación de cara a la Aplicación Informática de la FUNDAE , por las exigencias técnicas y administrativas que exige la formación bonificada (Formación programada por las empresas) y la responsabilidad que tienen las empresas organizadoras e impartidoras, emanada de la ley 30/2015, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral. |

Mínimo de alumnos

Para que la acción formativa pueda llevarse a cabo se necesitará un número mínimo de **5** alumnos.

La matrícula se cerrará cuando se hayan alcanzado un número de **50** alumnos.

Nivel de profundidad

Nivel de profundidad 1

(Partiendo de la base de que todos los cursos están dirigidos a un perfil mínimo de Ingeniero, se valorará el curso que presenta con niveles de 1 a 3 de forma que el 1 significará que el curso es de carácter básico, 2 el curso es de carácter medio y 3 el curso es de carácter avanzado.)

Perfil de Destinatarios

No es necesario tener ninguna formación específica para acceder al curso, pero las acciones formativas que componen nuestra plataforma están orientadas a la formación continua de los Ingenieros Técnicos Industriales o Graduados en Ingeniería Rama Industrial o en general cualquier ingeniero por lo que es recomendable poseer cualquiera de estas titulaciones para completar con éxito el curso.

Técnicos de calidad en empresas de alimentación y cualquier profesional con intereses en los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, basada en estándares reconocidos.

Requisitos previos necesarios: Conocimientos básicos de manipulación de alimentos.

Requisitos previos recomendados:

- Conocimiento de la norma de gestión ISO 9001
- Conocimiento de la norma ISO 22000

Justificación

Con motivo de la publicación en julio de 2018 de la versión 6.1 de la norma IFS Food, las empresas fabricantes de productos alimentarios ya certificadas en IFS, así como las empresas que deseen certificarse, están obligadas a adaptar su Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria a los requisitos de la nueva versión.

Objetivos

- Conocer los requisitos y requerimientos de la gestión de un Sistema de Calidad según la normativa IFS Food V.6.1 y su aplicación en la empresa alimentaria.
- Aprender las herramientas necesarias para comprender los nuevos requisitos
- Poder ofrecer a las empresas del sector agroalimentario las soluciones adecuadas en el proceso de implementación de un sistema de gestión según la normativa IFS Food V.6.1 y la integración con un sistema APPCC.
- Mejorar los conocimientos de la Norma IFS y valorar los cambios de la nueva versión para su implantación.

Docente

Felipe González Méndez, (Actuará como tutor principal) es Máster en Dirección y Administración de Empresas, Graduado e Ingeniería Mecánica e Ingeniero Técnico Industrial Mecánico.

Ha desarrollado su carrera profesional en el ámbito de la consultoría estratégica y de operaciones, con más de 19 años de experiencia, donde he desempeñado funciones de Consultor, auditor Jefe, técnico de PRL, coordinador de seguridad y Jefe de proyectos en diferentes empresas de ámbito nacional e internacional.

Esta cualificado como auditor IRCA de sistemas de calidad y Medioambiente, habiéndome cualificado como auditor de Calidad, Medio Ambiente, Seguridad y Salud Laboral, seguridad alimentaria e I+D+i, así como Gestor y Auditor Energético.

Es Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en las especialidades de Seguridad, Higiene y Ergonomía y Psicología aplicada.

Tamara Pulido Herena (actuará como Tutor de apoyo), es Graduada en Ingeniería Química Industrial e Ingeniera Técnica Industrial en Química Industrial, habiendo cursado la especialización Tecnología en Medio Ambiente.

Ha desarrollado su carrera profesional en el ámbito de la consultoría estratégica y de operaciones, con más de 5 años de experiencia en el ámbito de la calidad y sistemas de gestión, habiendo trabajado en Bertschi-Ludwigshafen GmbH, Hormigone Nalón S.A. y AVANZA Engineering & Consulting.

Es Máster Universitario en Prevención de Riesgos Laborales.

Esta cualificada como auditor de sistemas de calidad, medioambiente, PRL. Además, es Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en las especialidades de Seguridad, Higiene y Ergonomía y Psicología aplicada.

Contenido

Módulo 1. Fundamentos de la IFS - Food (20h)

- 1.1 Gestión de la seguridad alimentaria (10h)
- 1.2 Introducción a la norma IFS - Food (5h)
- 1.3 Requisitos KO (Knock Out) (5h)

Módulo 2. Requisitos IFS - Food (70h)

- 2.1. Responsabilidad de la dirección (10h)
- 2.2 Sistema de Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria (20h)
- 2.3 Gestión de los recursos (5h)
- 2.4 Planificación y proceso de producción (20h)
- 2.5 Mediciones, análisis y mejoras (10h)
- 2.6 "Food Defense" e inspecciones externas (5h)

Módulo 3. Certificación IFS - Food (10h)

- 3.1 Protocolo de auditoría IFS - Food (5h)
- 3.2 Requisitos para las entidades de certificación y los auditores IFS (5h)

Desarrollo

El curso se desarrollará en el campus virtual de la plataforma de formación e-learning. (<https://www.ingenierosformacion.com/campus/>)

El día de inicio del curso los alumnos que hayan formalizado la prematrícula en la plataforma (www.ingenierosformacion.com) y hayan hecho efectivo el pago de la misma (bien por pasarela de pago, con tarjeta, directamente en el momento de la matriculación o bien por transferencia o ingreso bancario en el número de cuenta que se indica en la misma), podrán acceder al curso por medio de la plataforma, con las claves que utilizaron para registrarse como usuarios. Desde su perfil en "Mis Matrículas" podrán ver el enlace de acceso al curso.

Al ser la formación e-learning, los alumnos seguirán los distintos temas que se proponen en el curso al ritmo que ellos puedan, y en las horas que mejor se adapten a su horario.

NO se exigirá a los alumnos que estén las horas lectivas propuestas para el curso, aunque el número de horas lectivas indicado en cada curso es el recomendable para alcanzar los objetivos del curso y la adquisición de los conocimientos previstos, cada alumno va siguiendo a su ritmo los contenidos, de igual forma NO se cortará el acceso a la plataforma a aquellos alumnos que superen las horas propuestas para el curso. Sí se tendrá en cuenta que el alumno haya visto todos los contenidos o al menos la gran mayoría (más del 75 %) de los mismos durante el período que dura el curso, así como realizado con éxito las tareas o ejercicios, trabajos que se le vayan proponiendo durante el curso.

El alumno, además de ir estudiando los contenidos de los distintos temas, podrá participar en el foro del curso dejando sus dudas o sugerencias o intercambiando opiniones técnicas con otros alumnos, así como respondiendo aquellas que hayan dejado otros compañeros. Asimismo podrá hacer las consultas que estime oportunas al tutor del curso para que se las responda a través de la herramienta de mensajería que posee la plataforma y preferentemente en el mismo foro. Recomendamos encarecidamente el uso del foro por parte de todos los alumnos.

Para la obtención del certificado de aprovechamiento del curso el alumno tendrá que superar los objetivos mínimos marcados por el docente (superación de cuestionarios de evaluación, casos prácticos, participación, etc...).

De igual forma, los alumnos, deberán realizar la encuesta de satisfacción que nos ayudará en la mejora de la calidad de las acciones formativas que proponemos en la plataforma de formación. La encuesta estará accesible en el apartado "Mis matrículas" en la plataforma, a partir de la finalización del curso.

Matrícula

Para ampliar información mandar mail a secretaria@ingenierosformacion.com o llamando por teléfono al número 985 73 28 91.

Formación Bonificada

La formación bonificada está dirigida a trabajadores de empresas que estén **contratados por cuenta ajena**, es decir, trabajadores de empresas que, en el momento del comienzo de la acción formativa, coticen a la Seguridad Social por el Régimen General.

Están **excluidos** los autónomos, los funcionarios y el personal laboral al servicio de las Administraciones públicas.

Para beneficiarse de la Formación bonificada la empresa tiene que encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.

Para aclarar cualquier duda relacionada con nuestros cursos o sobre la bonificación de la FUNDAE, pueden dirigirse a la página web de la plataforma **FORMACIÓN BONIFICADA** donde podrán ver la información de una manera mas detallada, así como descargarse los documentos necesarios para la obtención de esta bonificación.

También pueden ponerse en contacto con nosotros, en el teléfono 985 73 28 91 o en la dirección de correo electrónico empresas@ingenierosformacion.com.