

Curso Certificación IFS v6.1. Sistema de Gestión en Seguridad Alimentaria



IFS Food es importante para todos los fabricantes de alimentos, especialmente aquellos que producen marca privada, porque contienen muchos requisitos relacionados con el cumplimiento de las especificaciones.

Información de entrenamiento

Introducción

IFS Food es una norma de inocuidad reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que envasan productos alimentarios. Se centra en la inocuidad y calidad alimentaria de los productos procesados de forma primaria o ulterior; sin descuidar aspectos como la legalidad, defensa y fraude de los alimentos.

IFS Food es importante para todos los fabricantes de alimentos, especialmente aquellos que producen marca privada, porque contienen muchos requisitos relacionados con el cumplimiento de las especificaciones.

Contenido del Curso

- Introducción. ¿Qué es IFS?
- Esquema de certificación
- Sistema de Gestión de la calidad y seguridad alimentaria
- El Proceso Productivo
- Controles del Proceso Productivo

Objetivos

Con este curso, el participante comprenderá los requisitos de los que se compone la norma, para su implementación, y datos importantes relacionados con la certificación del estándar.

Dirigido a

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022



- Gerentes de calidad, producción, operaciones de empresas alimentarias.
- Profesionales de equipos de inocuidad en empresas alimentarias interesados en profundizar conocimientos.
- Puestos claves y de supervisión en una planta de alimentos y consultores en sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos.
- Profesionales de empresas con certificación IFS.

Conocimientos previos

El participante debe de descargar la norma de forma gratuita del sitio oficial de IFS y debe de leerla previamente.

Kiwa BCS Colombia organizará un webinar previo al curso con el fin de dar pautas para descargar el material.

Inscripción:

Por favor realizar inscripción [en este link](#).

Para consultas, por favor contactarse con:

Sofia.Montanez@kiwa.com | +57 (0) 310 252 0715

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Información práctica

Idioma del curso

El curso será impartido en español de América Latina.

Aprobación del curso

El cumplimiento de asistencia al curso deberá ser del 90%, tanto para el certificado de participación como el de aprobación. Para emisión del certificado de aprobación el participante debe aprobar el examen final.

Perfil del Expositor:

Melissa Alvarez

- Entrenadora oficial de la BRC - British Retail Consortium (ATP)
- 18 años de experiencia en la industria de alimentos.
- Entrenadora en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad, HACCP & BPMs
- Auditor de certificación de segunda parte en BRC Food, BRC packaging, IFS Food
- Auditor líder de segunda parte de protocolos de retailers, wholesalers y grupos globales.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Fechas y ubicaciones

Fecha:

Próxima a definir

Lugar:

Bogotá- Colombia.

Horario:

09:00 a 17:00

Inversión:

\$ 1.700.000 + IVA

Los participantes que se inscriban adicionalmente al curso BRC con fecha de 20-21/04/2020 podrán acceder a los dos cursos por un valor de \$ 3.075.000 + IVA

Otros descuentos: 5% descuento por pronto pago hasta 03/04/2020, 10% descuento a grupos de 3 personas o más de la misma empresa.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

