

### PRESENTACIÓN

IFS ha publicado la norma IFS Food V7. Su cumplimiento será voluntario a partir de 1/marzo/2021 y obligatorio desde 1/julio/2021.

El objetivo de este curso es hacer una revisión de todos los capítulos, con énfasis especial en:

- Cambios en IFS Food V7 respecto de IFS Food V6.1. Tabla cruzada de requisitos
- Criterios para la interpretación de los requisitos KO.
- No conformidades mayores más frecuentes y criterios de interpretación.
- Desviaciones más frecuentes.
- Análisis de nuevos capítulos introducidos en las últimas revisiones: **Fraude Alimentario**

### DIRIGIDO A

El curso está dirigido a Directores y responsables de calidad, directores de producción y profesionales, consultores y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas

### MODALIDAD

El curso se imparte en modalidad de aula virtual, a través de plataformas de teleformación Adobe Connect, homologada por IFS para este tipo de cursos, participando en remoto tanto los profesores como los alumnos.

### FORMADOR



#### Ignacio Álvarez Rodríguez

- Train the Trainers de IFS.
- Director técnico de ACERTA
- Auditor líder de IFS Food & Logistic
- Auditor líder de BRCGS Food

**DURACIÓN:**  
2 DÍAS (12 H)

ABRIL 2021						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2

**Horario:** de 9:00 a 16:00 CET  
(descanso 1 hora)

**PRECIO:**  
€375 (US\$ 450)  
€315 clientes de ACERTA  
(Pago por transferencia o tarjeta)

**MODALIDAD**  
Aula virtual

### CURSOS RELACIONADOS

- IFS Food 7 – Auditorías no anunciadas.  
*A partir de septiembre 2021.*
- BRCGS Food. Evaluación de Vulnerabilidades y Fraude  
*Mayo 2021*

MÁS INFORMACIÓN EN  
[www.acerta-cert.com](http://www.acerta-cert.com)



### PROGRAMA

- Apertura y presentación.
- Sistema de certificación según IFS.
- Parte 1. Requisitos relacionados con el Cap. 1 Gobierno y compromiso.
- Parte 2. Requisitos relacionados con el Cap. 2 Sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Parte 3. Requisitos relacionados con el Cap. 3 Gestión de los recursos.
- Parte 4. Requisitos relacionados con el Cap. 4 Procesos operativos.
- Parte 5. Requisitos relacionados con el Cap. 5 Mediciones, análisis, mejora.
- Parte 6. Requisitos relacionados con el Cap. 6 Food defense e inspecciones externas.



### CERTIFICADOS DE ASISTENCIA

A todos los asistentes se les facilitará un certificado de asistencia.



Calle Aracena, 15. 28023 Madrid (Spain)



(+34) 917 402 660



info@acerta-cert.com



www.acerta-cert.com



ACERTA