



INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DE LA **NORMA IFS FOOD VERSIÓN** **8**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Interpretar y aplicar los requisitos de la norma IFS Food Versión 8 para fortalecer la gestión de calidad e inocuidad alimentaria en organizaciones del rubro alimentario.



Objetivos específicos

- Identificar los requisitos y cambios de la norma IFS Food Versión 8.
- Aplicar herramientas de control y gestión de inocuidad alimentaria bajo estándares IFS.
- Implementar acciones de mejora continua orientadas al cumplimiento normativo y certificación.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción a la Norma IFS Food Versión 8

Contenidos:

- Origen y objetivos de IFS Food.
- Estructura y alcance de la norma.
- Relación con GFSI y otros estándares.
- Cambios relevantes de la versión 8.
- Beneficios de la certificación IFS Food.
- Actividad Práctica: Identificación de requisitos aplicables según tipo de organización.

Módulo 2

Gobernanza y Cultura de Inocuidad Alimentaria

Contenidos:

- Compromiso y liderazgo de la alta dirección.
- Políticas y objetivos de calidad e inocuidad.
- Cultura de inocuidad alimentaria.
- Comunicación interna y responsabilidades.
- Gestión de riesgos y oportunidades.
- Actividad Práctica: Elaboración de política y matriz de responsabilidades.

Módulo 3

Gestión Documental y Control de Registros

Contenidos:

- Estructura documental del sistema IFS Food.
- Control y actualización de documentos.
- Gestión de registros y evidencias.
- Trazabilidad documental.
- Control de cambios y versiones.
- Actividad Práctica: Desarrollo de procedimientos y registros de control.

Módulo 4

Gestión Operacional y Control de Procesos

Contenidos:

- Control operacional en procesos productivos.
- Infraestructura, higiene y mantenimiento.
- Control de proveedores y materias primas.
- Gestión de almacenamiento y transporte.
- Control de productos no conformes.
- Actividad Práctica: Evaluación de procesos operacionales y controles asociados.

Módulo 5

HACCP, Food Defense y Food Fraud

Contenidos:

- Principios HACCP aplicados a IFS Food.
- Identificación de peligros y evaluación de riesgos.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl