



IFS Food: Estándar de seguridad alimentaria

Descripción

La **norma IFS** (International Food Standard) es un sistema de seguridad diseñado específicamente para la industria alimentaria que certifica la seguridad y la calidad de los productos alimenticios procesados y los procesos de producción.

La **norma IFS** fue desarrollada por los minoristas alemanes (HDE) para la auditoria a proveedores de alimentos .

Esta basado en el **Codex**, **NORMAS ISO**, **GMP**, con el propósito de reducir gastos de control y conseguir transparencia en toda la cadena de abastecimiento.

*Este curso de IFS Food: Estandar de seguridad alimentaria, está adaptado a la V.8

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 20 horas

Calendario

- ———CONVOCATORIAS DE INICIO———
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria: 15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 130€
- Precolegiados COLQUIMUR: 130€
- Asociados ASOQUIMUR: 130€
- General: 150€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

Matricúlate ahora

Lugar de impartición

Campus Virtual COLQUIMURFORMACIÓN



Objetivos

Al finalizar el curso el alumno será capaz de comprender los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria IFS Food y habrá adquirido los conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en el estándar IFS Food en empresas del sector agroalimentario.

Dirigido a:

Técnicos en seguridad alimentaria, técnicos de calidad, auditores, inspectores, personal que requiera especializarse en materia de seguridad alimentaria... Con la realización del curso de IFS Food se capacita al alumno en la adecuada implantación y auditoría de estas normativas, las cuales poseen reconocimiento internacional y aseguran que los proveedores cumplen con unos requisitos básicos de calidad, seguridad e higiene en los productos.

Metodología

- 100% Online

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 8 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

- 1. Introducción a la norma IFS Food para industrias alimentarias.**
 - The Food Business Forum.
 - Marcas privadas.
 - Evolución del estándar IFS Food.
 - Diferencias entre estándares de IFS.
- 2. Evolución de la legislación en seguridad alimentaria.**
 - Estrategia de seguridad alimentaria europea.
 - Paquete de higiene.
 - Reglamento 853/2004.
 - Normativa sobre etiquetado.
- 3. Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en el estándar IFS Food.**
 - Introducción.
 - Documentos de un sistema de gestión de la calidad en IFS Food.
 - La gestión de procesos.
 - Requisitos del estándar IFS Food.
- 4. Plan de seguridad alimentaria en el estándar IFS Food.**

- Conceptos relacionados con el sistema APPCC.
- Equipo APPCC de seguridad alimentaria.
- Descripción del producto e identificación del uso.
- Elaboración y verificación del diagrama de flujo.
- Análisis de peligros.
- Determinación de los puntos de control críticos.
- Establecer límites críticos para cada PCC.
- Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
- Establecer un plan de acciones correctivas.
- Documentación APPCC, control de registros y procedimientos de verificación.
- Revisión del plan APPCC.
- Control del producto.

5. Compromiso del equipo directivo y la mejora continua en IFS Food.

- Implicación de la Dirección.
- Objetivos de calidad y seguridad alimentaria.
- Política corporativa.
- Estructura corporativa.
- Enfoque al cliente
- La revisión por la Dirección.

6. Gestión de los recursos.

- Provisión de los recursos.
- Gestión de los recursos humanos
- Formación.
- Instalaciones para la higiene e instalaciones para el personal.

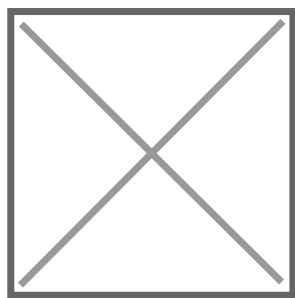
7. Proceso productivo.

- Los conceptos y definiciones.
- Factores que influyen en el proceso productivo.
- Especificaciones del producto
- Desarrollo del producto
- El envasado del producto.
- Las infraestructuras de la fábrica.
- Planes de actuación como requisitos.

8. La medición, el análisis y la mejora.

- Conceptos a conocer para el control de este capítulo.
- Las auditorías internas.
- Control del proceso.
- Análisis de producto.
- Gestión de reclamaciones e incidentes.

Profesorado



D^a. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de “**GENERAL**”.

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

**Bonificado FUNDAE
hasta el 100%**

IFS Food: Estándar de seguridad alimentaria



COLQUIMUR
Colegio Oficial
de Químicos
Región de Murcia

Colquimur  formación

CURSO

¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector

GeneralColegiados y Asociados
COLQUIMURPrecolegiados COLQUIMUR

Convocatoria

1-5 del mes15-20 del mes

IFS Food: Estándar de seguridad alimentaria cantidad



Matricúlate ahora

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto.para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Colquimur

formación

Colquimur

escuela de negocios



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS
DE MUR**

almabe
GABINETE TÉCNICO

iDuQC
LABORATORIOS



JABONES Y DETERGENTES

Fecha de creación

05/05/2026