Análisis y Aplicación del Protocolo "International Featured Standard: IFS Food"

OBJETIVOS DEL CURSO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de desarrollar un sistema de gestión de inocuidad en una planta de alimentos de acuerdo.

CONTENIDOS

Módulo I Introducción a la Norma:
Requisitos y etapas del proceso de certificación y estructura de la norma.

Módulo II Política y Principios Corporativos:
Estructura corporativa, enfoque al cliente revisión por la dirección.

Módulo III Sistema HACCP:
Equipo HACCP, análisis de peligros, determinación de PCC, vigilancia PCC, acciones correctivas y verificación.

Módulo IV Requisitos de la Documentación:
Indicadores de gestión, gestión de recursos humanos, planificación de producción (contratos, especificaciones, desarrollo de productos, compras, envasado, requisitos de la fábrica), requisitos de los programas de Buenas Prácticas de Manufacturas, prerrequisitos de control de riesgos identificados en HACCP, trazabilidad, gestión de GMO y Alérgenos.

Módulo V Auditorías Internas:
Inspecciones, validación del proceso, calibración, controles de calidad y cantidad, análisis de productos, retención, bloqueo y liberación del producto gestión de reclamos, gestión de incidentes y acciones correctivas.

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

Fonos +562 29520485;

+56944024995

GRUPO OBJETIVO

Equipos de gestión, supervisores, inspectores de calidad, personal de control de calidad de empresas que se encuentren implementando o requieran mejorar su sistema de calidad según requisitos IFS FOOD.

REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos básicos de Buenas Practicas de Manufacturas y HACCP.

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 16 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7).

Código SENCE: 1237970566

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

RUT OTEC: 76.146.247-4

PowerCap
CAPACITACIONES