

## IFS Food - Versión 8

# Titulación y objetivos

Este curso está diseñado para que los participantes puedan implementar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria conforme al estándar **IFS Food versión 8**, de forma autónoma y eficaz, optimizando recursos y alineando los procesos con la estrategia global de la organización.



*Al finalizar el curso, los participantes obtendrán un certificado de aprovechamiento en el **Curso de IFS Food versión 8**.*

## Duración y características

La duración de este curso es de **20 horas** y la **disponibilidad es inmediata** para la modalidad de teleformación.

El objetivo es garantizar una programación ajustada a las necesidades del alumnado y a la organización del curso.



**MODALIDAD:** Teleformación (TF).

**OTROS DETALLES:** Curso impartido a través de la plataforma ISO Training.

**DIRIGIDO A:** Está pensado para futuros técnicos o responsables de seguridad alimentaria y calidad, así como para aquellos profesionales que deseen mejorar su desempeño y capacidades en estos ámbitos. Además, resulta de especial utilidad para empresas que busquen fortalecer a su **equipo interno, formando a responsables o jefes de otras áreas** para que contribuyan activamente en la implementación y cumplimiento del estándar **IFS Food versión 8**, asegurando así el alineamiento con los requisitos de calidad, seguridad y legalidad en la industria alimentaria.

**DESCRIPCIÓN:** Los participantes desarrollarán las competencias necesarias para **implementar, gestionar y mantener sistemas de gestión de seguridad alimentaria** conforme al estándar **IFS Food versión 8**. La formación se apoya en contenidos especializados que abordan la introducción, implantación

y buenas prácticas del estándar, garantizando su aplicación eficaz en organizaciones del sector alimentario.

**REQUISITOS PREVIOS:** No necesario

**EVALUACIÓN:** Tests, ejercicios prácticos y examen final.

## Contacto



[www.isotrainingpain.com](http://www.isotrainingpain.com)



946 946 884



[formacion@isotrainingpain.com](mailto:formacion@isotrainingpain.com)



# Contenido del Curso

- **MÓDULO 1:**  
Introducción al estándar IFS Food V8 y su relevancia en la seguridad alimentaria
- **MÓDULO 2:**  
Marco normativo y certificaciones internacionales en la industria alimentaria
- **MÓDULO 3:**  
Estructura y requisitos generales del estándar IFS Food V8
- **MÓDULO 4:**  
Requisitos específicos de seguridad alimentaria, calidad e higiene
- **MÓDULO 5:**  
Gestión de procesos, trazabilidad y control de proveedores

- **MÓDULO 6:**  
Identificación de no conformidades y oportunidades de mejora
- **MÓDULO 7:**  
Herramientas para la implantación y mantenimiento del sistema IFS
- **MÓDULO 8:**  
Seguimiento, revisión y mejora continua de los procesos
- **MÓDULO IX:**  
Casos prácticos y aplicación de IFS Food V8 en organizaciones reales

**ISO** / Training Center  
Spain

