



# Seguridad alimentaria APPCC - IFS Food v7 & Food defense



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 5 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para conocer y profundizar en la inocuidad de los alimentos, gracias a la aplicación del sistema de seguridad alimentaria APPCC. Así como obtener los conocimientos sobre los standards de la IFS ( International Featured Standards) y los requisitos de la implantación de IFS Food versión 6 & food defense.

Entre los objetivos específicos destacamos:

- Conocer e identificar el sistema de gestión de la calidad para la inocuidad de los alimentos.
- Conocer e identificar el sistema de gestión de seguridad alimentaria APPCC.
- Conocer, identificar y aplicar el sistema de APPCC.
- Conocer, identificar y aplicar el proceso de certificación de la IFS.
- Conocer los requisitos para los auditores IFS Food.
- Identificar y corregir los puntos KO de la IFS Food.
- Conocer los requisitos de la Food Defense.

## CONTENIDOS

1. Bienvenida al curso
  - Bienvenida al curso
2. Sistemas de seguridad alimentaria
  - Objetivos de la seguridad alimentaria
  - Conceptos de seguridad alimentaria
  - Sistemas de seguridad alimentaria
  - La cultura de la seguridad alimentaria
3. Sistema de autocontrol basado en el APPCC
  - Elementos de un sistema de seguridad alimentaria
  - Sistema de autocontrol basado en el APPCC
  - Parte general de un sistema de autocontrol
  - Parte de Prácticas correctas de higiene (PCH)
  - Parte del sistema APPCC
4. Prácticas correctas de higiene (PCH)
  - Higiene del manipulador/a de alimentos
  - Plan de limpieza y desinfección
  - Control de plagas
  - Control de desperdicios



- Suministro de agua
- Plan de mantenimiento
- Control de proveedores
- Gestión del riesgo de alérgenos
- Trazabilidad
- Instalaciones y emplazamiento
- Plan de formación
- Requisitos de transporte
- Producción primaria

#### 5. APPCC

- Gestión de los principios del APPCC
- Criterios microbiológicos

#### 6. Introducción a las Normas IFS

- Introducción a IFS v7
- Alcance de aplicación de las diferentes Normas IFS

#### 7. Protocolo de certificación IFS Food v7

- El proceso de Certificación IFS Food
- Antes de la Evaluación IFS Food
- Realización de la Evaluación IFS Food
- Acciones posteriores a la Evaluación IFS Food
- IFS Integrity Program
- Logotipos IFS

#### 8. Lista de requisitos de Evaluación IFS Food v7

- Gobernanza y compromiso IFS Food v7
- Sistema de gestión de seguridad alimentaria calidad IFS v7
- Gestión de recursos. IFS Food v7
- Gestión de recursos II
- Procesos operativos I. IFS Food v7
- Procesos operativos II. IFS Food v7
- Procesos operativos III. IFS Food v7
- Procesos operativos IV. IFS Food v7
- Medición, análisis y mejora. IFS Food v7
- Plan Food defense IFS Food v7

#### 9. Plan Food defense

- Food defense. Introducción
- Food defense. Normativas
- Planificación de un Plan Food defense
- Evaluación de la defensa. Food defense
- Elaboración del Plan Food Defense
- Puesta en marcha del Plan Food defense
- Simulacros. Plan Food defense
- Herramientas para la evaluación y prevención. Food defense