

Ifs food: estándar de seguridad alimentaria



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.

Contenidos y estructura del curso

1. Introducción a la norma IFS Food para industrias alimentarias.
2. Evolución de la legislación en seguridad alimentaria.
3. Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en el estándar IFS Food.
4. Plan de seguridad alimentaria en el estándar IFS Food.
5. Compromiso del equipo directivo y la mejora continua en IFS Food.
6. Gestión de los recursos.
7. Proceso productivo.
8. La medición, el análisis y la mejora.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

