

REFERENCIAL IFS FOOD V.7

OBJETIVOS

No final da ação de formação, os formandos deverão ser capazes de:

- ❖ Identificar os objetivos e os benefícios do Referencial IFS Food v.7;
- ❖ Interpretar os requisitos da versão 7 do IFS Food;
- ❖ Implementar um sistema de gestão da Qualidade baseado na norma IFS.



CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- ❖ Análise e interpretação dos requisitos do Referencial IFS Food v.7
 - Liderança e compromisso
 - Sistema de Gestão da qualidade e segurança alimentar
 - Gestão de recursos
 - Operacionalização
 - Medição, Análises e Melhorias
 - Plano de Defesa Alimentar (Food Defense)
- ❖ Protocolo de certificação
 - O processo de Certificação de Alimentos IFS
 - Tipos de Não Conformidades
 - Classificação da auditoria/ Pontuação
 - Relatório de auditoria

MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Formação online: o curso decorrerá com recurso a duas plataformas, com o objetivo de manter o grupo sempre conectado ao longo de todo o percurso formativo. A **plataforma Zoom** para as sessões síncronas e a **App Telegram** para disponibilização de materiais, gerar lembretes e interação entre Formador e Formandos.

EQUIPA FORMATIVA

Kátia Raposo Santos - Licenciada em Engenharia Alimentar, Pós-Graduada em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar. Consultora e Formadora no domínio da Qualidade alimentar, com vasta experiência nacional e internacional em diferentes sectores da área alimentar. Auditora qualificada em IFS Food e BRCGS.

DURAÇÃO: 20 Horas (12H síncronas e 8H assíncronas)

CONTACTOS

Email: formacao@esseguranca.pt | Tel. 220 992 131 ou 211 367 470 | Tlm. 912 417 820.