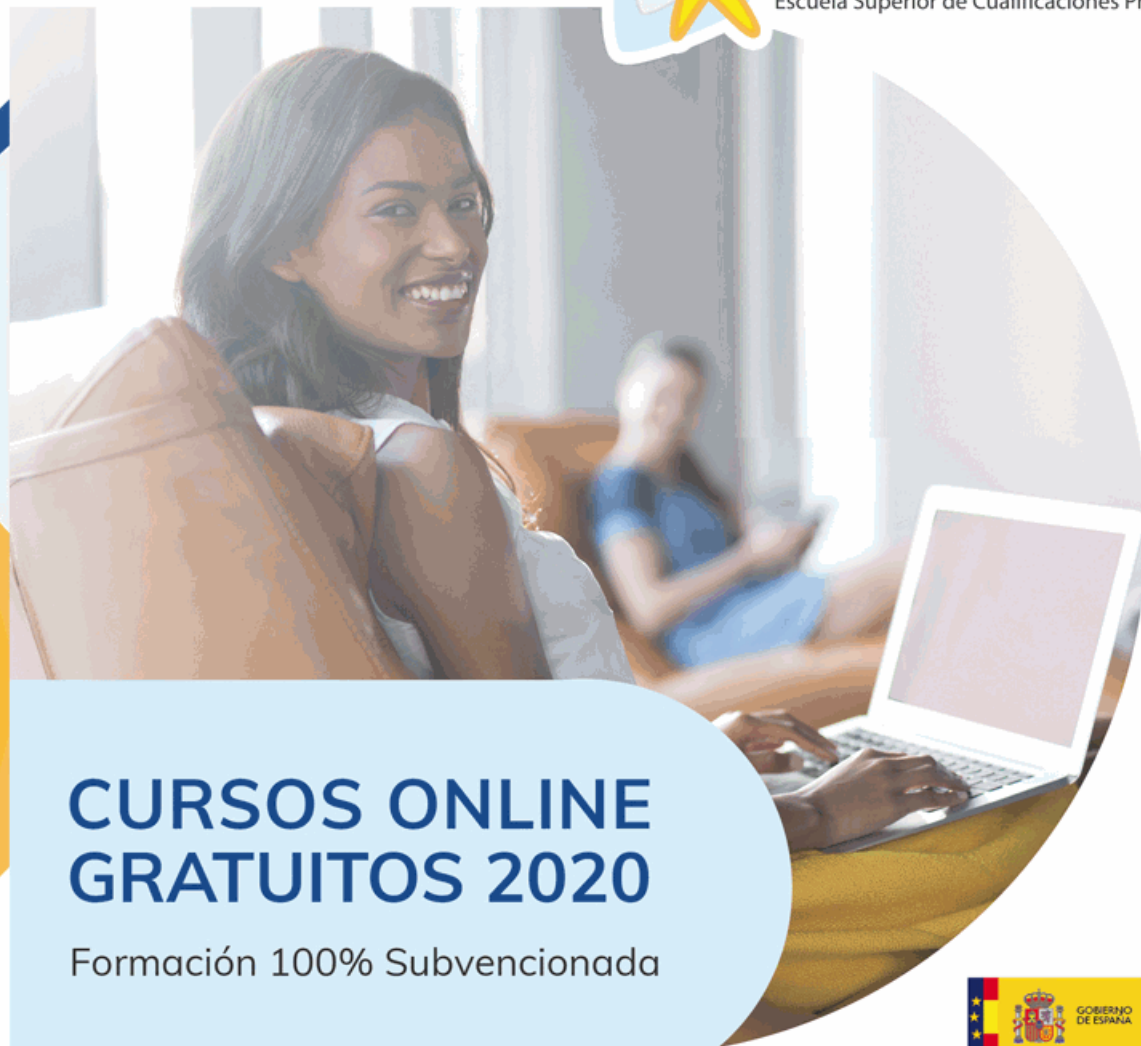




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso Gratis IFS

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es

(+34) 958 050 208



Curso Gratis IFS

Curso Gratis IFS



DURACIÓN:
21 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

La seguridad alimentaria comprende varios requisitos y uno de ellos es la normativa IFS, necesaria para el mantenimiento de un sistema de gestión de calidad en la industria alimentaria. El Curso Gratis IFS actualizará tus conocimientos de esta norma de la versión 5 a la última versión 6. ¡Recicla tus conocimientos y prospera en tu carrera profesional!

Curso Gratis IFS

OBJETIVOS

- Conocer cuáles son los principales cambios que se realiza en la norma IFS 6.
- Aprender los cambios dados en la auditoría y en la forma de seguimiento.
- Conocer los requisitos del sistema de gestión de calidad.
- Ser capaz de gestionar los recursos y saber cómo se lleva a cabo la realización del producto y la medición.

PARA QUE TE PREPARA

El presente Curso Gratis IFS 6 te prepara para conocer los cambios entre la IFS 5 y la IFS 6 en los niveles, puntuaciones... para implantar la norma de forma adecuada. Aprenderás los requisitos del sistema de gestión de calidad y las responsabilidades que ha de asumir la dirección. Aprenderás las herramientas de medición, análisis y mejora que se deberán implantar como el sistema de gestión de reclamaciones de producto, entre otros.

SALIDAS LABORALES

Especialízate en la norma IFS versión 6 con este Curso Gratis IFS y mejora tu perfil profesional para aumentar tus posibilidades de desempeñar puestos de alta responsabilidad como responsable de sistemas de gestión de calidad, director de producción, auditor, etc. ¡Completa tu formación con un título oficial del SEPE!

TITULACIÓN

Titulación de ADGD004PO ACTUALIZACIÓN NORMA INTERNACIONAL FOOD STANDARD (IFS) (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 21 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN. IFS IFS FOOD V. 7.

- 1.Cambios de niveles y puntuaciones.
- 2.Cambios generales de cláusulas.
- 3.Cambios de auditoría y seguimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECORRIDO POR LA NUEVA NORMA IFS FOOD V. 7-2017.

- 1.Requisitos del sistema de gestión de calidad.
- 2.Responsabilidades de la dirección.
- 3.Gestión de recursos.
- 4.Realización del producto.
- 5.Medición, análisis y mejora.

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE ADGD004PO ACTUALIZACIÓN NORMA INTERNACIONAL FOOD STANDARD (IFS) (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos el formulario de solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación