

## INTRODUCCIÓN

IFS (International Food Safety Standard), constituye el modelo de aceptación previa de proveedores de productos de marca blanca para las distribuidoras y grandes superficies europeas con más de 4.700 empresas certificadas en toda Europa.

Desde Enero del 2008 entra en vigor la nueva versión 'v.5' del estándar. La nueva versión está basada en la experiencia conseguida con la versión 4 y en un análisis detallado realizado por las empresas productoras, distribución, certificación y autoridades públicas.

El resultado ha sido una reducción del 2 % en el catálogo de requisitos, que incluyen los nuevos requisitos de la legislación Europea, así como una mejora de los requisitos de higiene, trazabilidad y envasado. Además la versión 5 presta más atención a la gestión de la seguridad alimentaria en todos los procesos productivos añadiendo 6 aspectos adicionales considerados "K.O."

## OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para implantar y auditar el estándar IFS "Internacional Food Standard".

Analizar las diferencias entre la nueva versión estándar IFS (v.5) con la antigua (v.4) y con las otras normas basadas en la seguridad alimentaria existentes BRC Food e ISO 22000.

## METODOLOGÍA

Se empleará una metodología participativa, basada en la interacción del docente con los alumnos y de éstos entre sí, favorecedora del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En todos los casos, las exposiciones por parte del formador, se combinan con la realización de ejercicios y casos prácticos.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.  
C/ Maestro Ripoll 8. Madrid.

## COSTE DE MATRICULACIÓN

Ciento cincuenta euros (150 €) para colegiados en el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

Doscientos cincuenta euros (250 €) para el resto de profesionales.

En ambos casos SE INCLUYE DOCUMENTACIÓN

## INSCRIPCIÓN

La inscripción y trámites administrativos se llevarán a cabo en la Secretaría del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

Tel.: 91 411 20 33. Teresa Alda (Ext.124)  
[cursos@colvema.org](mailto:cursos@colvema.org)



COLEGIO OFICIAL  
DE VETERINARIOS  
DE MADRID



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

20, 21 y 22  
mayo 2008

# CURSO PRÁCTICO DEL ESTÁNDAR IFS (International Food Safety Standard), "Versión 5"

## ORGANIZAN:

Colegio Oficial de  
Veterinarios de Madrid  
y Agencia Española de  
Seguridad Alimentaria  
y Nutrición.



COLEGIO OFICIAL  
DE VETERINARIOS  
DE MADRID



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## DIRIGIDO A

Profesionales y técnicos de empresas del sector alimentario y otros relacionados.

Consultores de empresas de consultoría especializada en calidad y seguridad alimentaria.

Profesionales de la Administración.

Inspectores y auditores de otros esquemas similares.

## DURACIÓN

12 Horas

## DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN

**Jose M<sup>a</sup> Martínez García.** Director de Calidad del Grupo La Astorgana.

**Fernando Fúster Lorán.** Jefe de Área del Observatorio de Alimentación. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

## NÚMERO DE ALUMNOS

25 - 30

## PROFESORADO

El curso será impartido por profesionales con amplia experiencia en el campo de la consultoría y certificación, calificados como auditores en programas de certificación de la Seguridad Alimentaria.

**Dña. Marisa González:** Consultor de ActaTecnica S.L. y Auditor calificado para el programa IFSv.5.

**D. Oscar García:** Auditor Jefe de programas de certificación de Seguridad Alimentaria de la entidad acreditada ECACERT.

## PROGRAMA:

### 1º día. 20 de mayo de 2008 (16,15 a 21 h.)

(16:15- 16:30h)

#### INAUGURACIÓN.

D. Felipe Vilas. Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

(16:30- 17:30h).

**PARTE 1.- Situación actual de la certificación IFS en España y Europa** (Tendencia en las demandas de la distribución y su influencia en la certificación de empresas alimentarias en España y Europa).

(17:30-18:30)

**PARTE 2.- Aplicación de los nuevos requisitos de la legislación europea en la nueva versión 5 del IFS** (Repaso de los nuevos reglamentos europeos para analizar su influencia en la nueva versión del estándar)

(18:30-19:00)

#### Descanso

(19:00-20:00)

**PARTE 3.- Análisis comparativo de la nueva versión 5 del IFS con otras normas de seguridad alimentaria (BRC e ISO 22000).**

(20:00-21:00)

**PARTE 4.- Cambios en el proceso de auditoría y en la obtención del certificado. IFS (v.5).**

### 2º día. 21 de mayo de 2008 (16,30 a 21 h.)

(16:30- 17:00h).

**PARTE 5.- Continuación de la sesión anterior: cambios en el proceso de auditoría y en la obtención del certificado. IFS (v.5).**

(17:00-18:30)

**PARTE 6.- Auditoría de los requisitos del APPCC y del sistema de gestión de la calidad. IFS (v.5).**

(18:30-19:00)

#### Descanso

(19:00-20:00)

**PARTE 7.- Auditoría de los requisitos de las responsabilidades de la dirección y gestión de recursos. IFS (v.5).**

(20:00-21:00)

**PARTE 8.- Caso práctico 1º de auditoría.**

### 3º día. 22 de mayo de 2008 (16,30 a 20,15 h.)

(16:30- 17:30h).

**PARTE 9.- Auditoría de los requisitos de realización del producto. IFS (v.5).**

(17:30-18:00)

**PARTE 10.- Auditoría de los requisitos de medición, análisis y mejora. IFS (v.5).**

(18:30-19:00)

#### Descanso

(19:00-20:00)

**PARTE 11.- Caso práctico 2º de auditoría.**

(20:00-20:15)

#### CLAUSURA DEL CURSO

D. José Ignacio Arranz. Director Ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.