La Nuova Versione 7 dello Standard IFS FOOD, pubblicata a Febbraio 2020 (la cui applicazione è obbligatoria dal 1°Luglio 2021) ha apportato molteplici novità in diversi punti importanti della norma. Il corso pertanto si propone di illustrare i nuovi requisiti introdotti dalla versione 7, fornendo le linee guida per una loro corretta interpretazione e applicazione, approfondendo anche gli aspetti tecnici principali ed i nuovi requisiti introdotti dal **Regolamento UE 382/2021"***I Nuovi requisiti relativi agli allergeni alimentari, alla ridistribuzione degli alimenti e alla cultura della sicurezza alimentare"*

Destinatari

Il corso si rivolge a :

- Diplomati, Laureati e Professionisti che intendono comprendere lo Standard IFS V.7 al fine di aggiornare le loro conoscenze e competenze e/o intraprendere, con corsi specialistici successivi, l'attività di Auditor IFS;
- Dirigenti, Responsabili di sistemi di gestione, Consulenti HCCP e Professionisti della GDO che vogliono aggiornare le loro conoscenze e competenze;
- Professionisti che desiderano intraprendere la professione di consulente e progettista dei sistemi di gestione per la qualità e sicurezza alimentare;
- Organizzazioni pubbliche e private che intendono attribuire ai propri dipendenti e collaboratori una specifica preparazione in ambito IFS Food V.7.

Programma

Introduzione al Corso; Lo Standard IFS Food: la Storia, i Vantaggi e le Principali differenze tra la Versione 6.1 e 7; Il Protocollo di Certificazione; La Lista dei Requisiti di Food Assessment; Governance e Impegno; Il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza dei prodotti Alimentari; La Gestione Risorse; Pianificazione e Processi Operativi; Le Frodi Alimentari; Misurazioni, Analisi e Miglioramento; Il Piano di Food Defense.
***Appendice:* Il Regolamento UE 382/2021**: I Nuovi requisiti relativi agli allergeni alimentari, alla ridistribuzione degli alimenti e alla cultura della sicurezza alimentare.

Docenti

Dott.ssa Fiammetta Gaviglio : Senior Consultant per Aziende alimentari per il settore igiene, sicurezza alimentare, HACCP, Sistemi di gestione conformi agli Standard BRC e IFS, etichettatura e formazione del personale. Responsabile qualità in aziende alimentari del settore carni, salumi e lattiero-caseario. Auditor Interno di Sistemi di autocontrollo HACCP e Docente presso vari Enti di formazione per il settore alimentare.

Requisiti Formazione pregressa

Diploma di Scuola Media Superiore
È inoltre fortemente consigliata la lettura dello standard IFS al fine di avere una minima conoscenza di base circa lo scopo, la struttura ed il suo contenuto. Lo Standard IFS è scaricabile gratuitamente dal sito www.ifs-certification.com;

Modalità e Tempi

Tutte le attività didattiche sono videoregistrate per favorire l'autogestione dell' apprendimento e sono accessibili **24 ore su 24 e 7 giorni su 7, da qualsiasi device.**
Dal primo accesso al corso, il Corsista ha disposizione **365 giorni** per terminare il percorso formativo e rivedere i contenuti.

Verifiche di Apprendimento e Attestati

La modalità di Verifica Finale, obbligatoria al fine del completamento del corso, prevede domande a scelta multipla. Per poter superare la verifica è necessario conseguire minimo l'80% delle risposte esatte; in caso negativo, il Corsista ha a disposizione due ulteriori tentativi per effettuare il test finale.

Al superamento della verifica finale, ad ogni Partecipante verrà rilasciato **Attestato di Frequenza e Profitto Standard IFS Food V.7 Comprensione ed Interpretazione (8 h)**

ISápere School Of Business S.r.l
Corso Venezia 61, 20121 Milano (MI) - P.iva 10748750964
Contatti: segreteria@isapere.it - 0812599548 - 3516915403
www.isapere.it