

NORMAS IFS FOOD



15 de Abril

16:00 a 17:00

Olga Vega

Directora Operaciones

Analiza Calidad

Vanesa Rodriguez

Técnico Customer Service

Auditar Calidad Consultores

Las normas IFS son normas uniformes enfocadas en alimentación, productos y servicios. Así garantizan que las empresas certificadas según los estándares IFS fabrican un producto o bien prestan un servicio, que cumplen las especificaciones de cliente y que siempre se trabaja por una mejora continua de los procesos.

El objetivo del seminario es transmitir a los participantes los principales requisitos de los referenciales de calidad IFS dirigidos a la Industria Alimentaria: IFS Global Markets, herramienta para pequeña y mediana empresa que promueve un sistema de evaluación uniforme para mejorar los procesos internos. Además de exponer los nuevos cambios de la versión 7 de IFS Food .

Programa

IFS GLOBAL MARKETS FOOD v2

- A quién va dirigido
- Requisitos
- Auditoria

IFS FOOD V7

- Cambios de la versión 7

Seminarios
Analiza

Detalles:

- Usaremos la plataforma TEAMS
- Puede unirse a nuestra sesión a través de un PC o un dispositivo móvil.

Inscripciones: Gratuitas

**Consultas e inscripciones:
formacion@analizacalidad.com**