

Implantación del protocolo IFS versión 7

Sku: PC982

Horas: 45

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Este curso tiene como objetivo general analizar la estructura de la norma IFS v7, así como los requisitos que se deben cumplir para realizar una implantación satisfactoria y obtener la certificación. A lo largo del contenido, se aborda el marco legal de la calidad y la seguridad alimentaria, la gestión del riesgo, las certificaciones y los principios clave para aplicar IFS en organizaciones del sector alimentario.
- Además, se profundiza en los requisitos relacionados con la responsabilidad de la dirección, la cultura de seguridad alimentaria, la gestión documental, el APPCC, la trazabilidad, la gestión de incidentes, los recursos humanos, la higiene, el control de plagas, la homologación de proveedores y la planificación del proceso productivo. También se trabajan la verificación y validación de procesos, la gestión de no conformidades, las acciones correctivas, la mejora continua, la defensa alimentaria y la preparación de auditorías internas y externas para la obtención de la certificación IFS v7.

CONTENIDOS

Unidad 1: Introducción a la norma IFS

- En esta lección vas a dar el primer paso para mirar un alimento envasado con ojos profesionales. Verás por qué la seguridad, la legalidad y la confianza del consumidor no dependen solo del producto final, sino del sistema que hay detrás.
- También tendrás una primera visión de qué es IFS Food, qué ideas básicas lo sostienen y qué términos te conviene reconocer desde el principio antes de entrar en los contenidos de detalle.

- Qué es IFS y cómo se estructura

- En esta lección vas a comprender qué es realmente IFS Food versión 7, por qué surgió y qué intenta comprobar cuando evalúa a un fabricante de alimentos. Verás que la norma no se limita a observar el producto final, sino que examina el sistema completo que permite fabricarlo con seguridad, legalidad y control.
- También estudiarás cómo está organizada la norma: sus partes, sus seis grandes capítulos de requisitos, la forma en que se define el alcance de una evaluación y el modo en que IFS interpreta el cumplimiento. La idea es que no memorices un índice, sino que aprendas a leer la norma como un mapa ordenado de trabajo.

- Marco legal de calidad y seguridad alimentaria

- En esta lección vas a entender por qué la implantación de IFS Food v7 no puede separarse del marco legal alimentario. Verás cómo se relacionan la ley, la certificación y los requisitos del cliente, y por qué una empresa debe ser capaz de demostrar que sus productos son seguros, legales y correctamente informados.
- También estudiarás la lógica preventiva que sostiene el sistema: responsabilidades del operador alimentario, análisis del riesgo , buenas prácticas de higiene, APPCC, trazabilidad, etiquetado, envases, controles oficiales y reacción ante incidentes. La meta no es memorizar normas aisladas, sino aprender a leer la actividad de una planta con criterio profesional.

- Certificaciones, auditoría y gestión del riesgo alimentario

- En esta lección vas a entender por qué, en una empresa alimentaria, certificar, auditar y gestionar el riesgo no son tareas separadas, sino partes de un mismo sistema de confianza. Verás qué se certifica realmente en IFS Food v7, cómo se desarrolla una evaluación y qué tipo de evidencias hacen creíble el control de una planta.
- También aprenderás a interpretar resultados de auditoría, a distinguir entre corrección y acción correctiva, y a relacionar la gestión del riesgo con APPCC, trazabilidad, retirada de producto y comunicación ante incidencias. La meta es que puedas leer una auditoría no como un examen aislado, sino como la prueba de madurez de un sistema

preventivo.

- Ejercicio prácticode libre expresión escrita

- En esta lección pondrás en práctica, con tus propias palabras, las ideas esenciales de la unidad sobre IFS Food v7. Escribirás textos breves para explicar la norma, analizar una incidencia de etiquetado y justificar el valor de la auditoría interna desde una perspectiva preventiva.
- Se valorará que relaciones conceptos, argumentes con claridad y utilices ejemplos realistas del sector alimentario. La creatividad y la originalidad son bienvenidas siempre que mantengas un enfoque técnico y profesional.

- Role playing y estado de avance

- En esta lección repasarás los conceptos esenciales de la unidad sobre IFS Food v7. Primero revisarás ideas clave mediante tarjetas de memoria y después participarás en una simulación profesional centrada en la implantación, la trazabilidad, la auditoría y la gestión del riesgo alimentario.
- El objetivo es comprobar que ya puedes relacionar la norma con la práctica real de una empresa alimentaria, explicando con claridad qué exige IFS, cómo se conecta con la legislación y qué evidencias permiten demostrar que el sistema funciona.

- Evaluación de la unidad

- En esta evaluación comprobarás si reconoces los conceptos esenciales de la unidad: qué es IFS Food versión 7, cómo se relaciona con la legislación alimentaria y por qué la trazabilidad, la auditoría y la gestión del riesgo son elementos clave en una empresa alimentaria.

- La prueba incluye preguntas sobre el alcance de la norma, el papel del emplazamiento, el APPCC, la evidencia objetiva, el sistema de puntuación y la reacción ante incidencias.

Unidad 2: Implantación y requisitos del protocolo IFS v7: responsabilidad de la dirección y sistema de gestión IFS v7

- En esta lección vas a situarte en la idea central de la unidad: en IFS v7, la seguridad alimentaria y la calidad no dependen solo de controles técnicos visibles, sino también de cómo la empresa se dirige, se organiza, documenta su trabajo y responde cuando aparece una duda o una incidencia.
- Antes de entrar en los requisitos concretos, vas a recorrer un mapa general de los temas clave: liderazgo, política y cultura, funciones y comunicación, documentación, APPCC, trazabilidad y gestión de incidentes.
- Responsabilidadde la dirección en IFS v7
- En esta lección estudiarás por qué IFS Food v7 sitúa a la dirección en el centro del sistema de gestión. Verás que la seguridad alimentaria y la calidad no dependen solo de controles técnicos, sino también de decisiones de liderazgo, prioridades claras, recursos suficientes y una organización capaz de demostrar control de forma estable.

- También revisarás qué exige la norma sobre política corporativa, responsabilidades del personal, requisito KO n.º 1, comunicación con la entidad de certificación, revisión por la dirección e infraestructura. El objetivo es que puedas reconocer cuándo una dirección está realmente implicada y cuándo el compromiso existe solo sobre el papel.

    - Política, objetivos y culturade seguridad alimentaria

- En esta lección vas a trabajar una de las conexiones más importantes de IFS v7: la relación entre la política corporativa, los objetivos y la cultura de seguridad alimentaria. Verás qué exige la norma, cómo debe traducirse el compromiso de la dirección en metas concretas y por qué una buena declaración escrita no basta si el comportamiento diario dice otra cosa.

- Además, aprenderás a reconocer señales de alineación o de debilidad dentro de una organización, a distinguir entre un objetivo útil y una frase demasiado general, y a entender la cultura de seguridad alimentaria como algo observable en decisiones, hábitos, comunicación y aprendizaje.

- Estructura organizativa, funcionesy comunicación interna

- En esta lección vas a mirar la empresa alimentaria desde dentro, no solo desde sus controles técnicos. Aprenderás por qué la estructura organizativa, la definición de funciones y la comunicación interna también protegen al producto y al consumidor, y cómo IFS v7 convierte estas ideas en requisitos concretos y auditables.
- Verás qué espera la norma de la organización, cómo diferenciar función, responsabilidad y autoridad, por qué el requisito KO sobre responsabilidades es tan decisivo y de qué manera una buena comunicación interna evita errores en cambios, relevos de turno e incidencias.

    - Gestión documental y control de registros

- En esta lección vas a trabajar una de las bases menos visibles y más decisivas del sistema IFS v7: la forma en que la empresa organiza sus documentos y conserva sus registros. Aprenderás por qué un procedimiento no es un simple papel, por qué un registro no es una casilla que se rellena por rutina y cómo ambos sostienen la consistencia, la trazabilidad y la capacidad de demostrar control.
- También distinguirás con claridad entre documento, formato y registro; verás cómo se controlan versiones, cambios y copias obsoletas; y entenderás qué exige IFS v7 sobre autenticidad, acceso, conservación y disponibilidad de la información en el punto de uso.

    - APPCC, trazabilidad y gestión de incidentes

- En esta lección vas a trabajar tres capacidades que en IFS Food v7 funcionan como una sola red de protección: anticipar los peligros con un APPCC sólido, reconstruir con

rapidez la historia de un lote mediante la trazabilidad y responder con orden cuando aparece una sospecha o una incidencia.

- Al terminar, podrás distinguir qué debe contener un APPCC útil y específico del emplazamiento, qué información sostiene una trazabilidad creíble y qué decisiones deben activarse en las primeras horas de una inmovilización, retirada o recuperación de producto.

    - Ejercicioprácticodelibre expresión escrita

- En esta lección vas a aplicar lo aprendido en la unidad mediante tres situaciones prácticas inspiradas en una planta alimentaria. No se trata de repetir definiciones de memoria, sino de analizar, decidir y justificar con criterio cómo debería actuar una empresa alineada con IFS Food v7.
- Este tipo de actividad te permite escribir con libertad, conectar ideas y demostrar creatividad en la forma de plantear soluciones. Trabajarás liderazgo y cultura de seguridad alimentaria, control documental y respuesta inicial ante una posible incidencia.

    - Role playing y estado de avance

- En esta lección de repaso vas a reunir las ideas esenciales de la unidad para comprobar si ya puedes relacionarlas con sentido práctico: responsabilidad de la dirección, política y objetivos, cultura de seguridad alimentaria, estructura organizativa, comunicación interna, gestión documental, APPCC, trazabilidad y gestión de incidentes.
- Primero revisarás los conceptos clave con tarjetas de memoria. Después participarás en una simulación de reunión con dirección , donde tendrás que analizar señales de debilidad del sistema, priorizar acciones y justificar tus decisiones como si estuvieras implantando IFS v7 en una empresa real.

    - Evaluación de la unidad

- En esta evaluación comprobarás tu comprensión de los contenidos clave de la unidad sobre responsabilidad de la dirección y sistema de gestión en IFS v7.

- Las preguntas recorren liderazgo, política y objetivos, cultura de seguridad alimentaria, estructura organizativa, comunicación interna, gestión documental, APPCC, trazabilidad y gestión de incidentes.

Unidad 3: Implantación y requisitos del protocolo IFS v7: gestión de recursos y planificación del proceso productivo

- En esta lección introductoria empezarás a mirar la implantación de IFS v7 desde el terreno real de la planta. No entrarás todavía en el detalle de cada requisito, pero sí verás la idea general que une toda la unidad: producir bien depende de mucho más que de tener documentos o máquinas.
- Recorrerás, de forma panorámica, cómo se conectan las personas, las instalaciones, la higiene, las compras, la planificación de la producción, el almacenamiento y el transporte para sostener la seguridad alimentaria y la calidad.

    - Gestión de recursos humanos , competenciay formación

- En esta lección vas a estudiar por qué las personas no son un recurso secundario en IFS v7, sino una parte esencial del control del producto y del proceso. Verás qué significa realmente que una persona sea competente, por qué la experiencia por sí sola no siempre basta y cómo se relacionan funciones, formación, supervisión y comportamiento diario.
- También aprenderás qué espera IFS v7 de la gestión del personal: descripciones de puesto claras, programas documentados de formación e instrucción, incorporación inicial antes de empezar a trabajar, atención al personal temporal y externo, y evidencias de que la formación realmente funciona en la práctica.

    - Infraestructuras, equipos y mantenimiento

- En esta lección vas a mirar la planta alimentaria desde una perspectiva muy práctica: no como un simple lugar donde ocurre la producción, sino como una parte activa del sistema de control. Edificios, drenajes, ventilación, equipos, suministros auxiliares y mantenimiento pueden ayudar a prevenir riesgos o, si fallan, pueden multiplicarlos.

- Aprenderás a interpretar el emplazamiento, los flujos internos, las superficies, los servicios como agua o aire comprimido, la idoneidad de los equipos y la lógica del mantenimiento preventivo en IFS v7. La idea central es sencilla: la infraestructura no rodea al proceso, forma parte del proceso.

    - Higiene, limpieza y control de plagas

- En esta lección vas a entender por qué la higiene en una empresa alimentaria no es solo una cuestión de orden o buena apariencia. Verás cómo se relacionan la higiene personal, la limpieza, la desinfección y el control de plagas con la seguridad alimentaria, la calidad y la estabilidad del proceso.
- También aprenderás a distinguir conceptos que suelen confundirse, a reconocer qué espera IFS v7 en este ámbito y a identificar señales prácticas de que una planta está previniendo bien los riesgos o, por el contrario, está acumulando pequeñas debilidades que tarde o temprano pueden convertirse en problemas reales.

    - Compras, homologación y seguimiento de proveedores

- En esta lección vas a ver por qué las compras no son un trámite administrativo, sino una barrera preventiva dentro de IFS v7. Aprenderás a distinguir entre aprobar, verificar y seguir a un proveedor, y entenderás cómo las especificaciones, la recepción y el análisis del desempeño sostienen la confianza con evidencia.
- También revisarás el control de materias primas, productos semiterminados, materiales de envasado, servicios y procesos subcontratados, siempre con la misma pregunta de fondo: qué riesgos entran en la empresa y cómo se gestionan antes de que lleguen al producto.

    - Planificación del proceso productivo, envasado, almacenamiento y transporte

- En esta lección vas a trabajar una idea central de IFS v7: el control del producto no termina cuando empieza la fabricación ni cuando la línea deja de moverse. Continúa en la secuencia de producción, en los cambios de formato, en el envasado, en el almacén, en la expedición y en el transporte.

- Aprenderás a mirar el proceso como un recorrido completo. Verás por qué el orden de fabricación, la liberación de línea, la identificación de lotes, la segregación en almacén, la rotación FIFO o FEFO y la revisión del vehículo antes de la carga son partes de una misma arquitectura preventiva.

    - Ejercicio práctico de libre expresión escrita
    - En esta actividad aplicarás lo aprendido en la unidad a tres situaciones realistas de una planta alimentaria.

- Tendrás margen para argumentar con tus propias palabras, priorizar riesgos y proponer decisiones coherentes con IFS v7.
- Es una oportunidad para demostrar criterio, creatividad y capacidad de análisis al conectar personal, higiene, mantenimiento, proveedores, producción, almacenamiento y transporte.

    - Role playing y estado de avance

- En esta lección final de revisión vas a repasar los conceptos clave de la unidad y comprobar si ya puedes relacionarlos como parte de un mismo sistema de control. Primero consolidarás ideas esenciales con tarjetas de estudio y después participarás en una situación práctica guiada por IA.
- El objetivo es tener una visión más clara de cómo se conectan personas, instalaciones, higiene, proveedores, producción, almacén y transporte en la implantación de IFS v7.

    - Evaluación de la unidad

- En esta evaluación comprobarás si sabes aplicar los conceptos clave de la unidad sobre gestión de recursos y planificación del proceso productivo en IFS v7.

- Las preguntas recorren los temas prin cipales: personal y formación, infraestructuras y mantenimiento, higiene y control de plagas, compras y proveedores, y control del producto desde la producción hasta el transporte.

Unidad 4: Implantación y requisitos del protocolo IFS v7: mediciones, análisis, mejora y defensa alimentaria

- En esta lección de apertura vas a situarte en la parte de IFS v7 dedicada a comprobar si el sistema funciona de verdad: cómo se obtienen evidencias, cómo se interpretan, cómo se decide sobre el producto y cómo se protege la organización frente a amenazas intencionales.
- No entraremos todavía en el detalle técnico de cada requisito. El objetivo es que entiendas el sentido general de la unidad, reconozcas sus conceptos más visibles y empieces a mirar la planta como un sistema que se observa, aprende y se protege a sí mismo.

    - Verificación, validación y seguimientodel proceso

- En esta lección distinguirás tres ideas que suelen confundirse en planta: el seguimiento del proceso mientras ocurre, la verificación periódica del sistema y la validación técnica del control elegido. Verás por qué IFS Food v7 no se conforma con que existan registros, sino que exige demostrar que los controles están bien diseñados, bien aplicados y siguen siendo eficaces.
- También trabajarás con ejemplos prácticos de PCC, límites críticos, calibración, reprocesado y revalidación tras cambios. El objetivo es que puedas mirar un proceso real y responder con criterio a tres preguntas: si está bajo control ahora, si el sistema se está cumpliendo y si la medida de control elegida era realmente adecuada.

    - Gestión de no conformidades y acciones correctivas

- En esta lección aprenderás adistinguir entre una no conformidad, una desviación y un productono conforme, y a actuar con criterio cuando el sistema deja de coincidir con lo previsto. Verás por qué una empresa madura no se limita a corregir lo visible, sino que

protege el producto, evalúa el riesgo y decide con evidencias.

- También trabajarás la diferencia entre corrección y acción correctiva, el análisis de causa raíz, la verificación de la eficacia y la documentación útil. El objetivo no es solo apagar incidencias, sino evitar que vuelvan a encontrar el mismo camino en el sistema.

    - Auditorías internas e indicadores de desempeño

- En esta lección vas a estudiar dos herramientas que permiten saber si un sistema de seguridad alimentaria funciona de verdad y no solo en apariencia: las auditorías internas y los indicadores de desempeño. Verás cómo la auditoría ayuda a comparar la realidad con los criterios del sistema, y cómo los indicadores permiten seguir tendencias, recurrencias y eficacia de las acciones a lo largo del tiempo.
- También aprenderás qué espera IFS Food v7 de un programa de auditorías internas, cómo se construyen hallazgos útiles, qué indicadores suelen aportar más valor y por qué la cultura de seguridad alimentaria también forma parte del desempeño real de la organización.

- Inspección , análisis y liberación de producto

- En esta lección vas a estudiar cómo una empresa alimentaria confirma, con evidencia real, que un material o un lote puede seguir avanzando. Para ello, trabajarás la relación entre inspección, análisis y liberación de producto, entendiendo por qué un producto terminado no siempre es un producto liberado.
- También verás cómo se diseña una inspección útil, qué hace fiable a un resultado analítico, por qué el muestreo debe ser representativo y cómo usar la cuarentena o el bloqueo para proteger al sistema cuando todavía no existe una base suf iciente para decidir.

    - Mejora continua y plan dedefensa alimentaria

- En esta lección vas a trabajar dos ideas que en IFS Food v7 están profundamente conectadas: la mejora continua y la defensa alimentaria. Primero verás cómo una empresa convierte incidencias, auditorías, reclamaciones, análisis y observaciones en aprendizaje útil para fortalecer su sistema. Después ampliarás la mirada hacia las

amenazas intencionales y comprenderás cómo identificar vulnerabilidades, limitar accesos y mantener un plan de defensa alimentaria realmente operativo.

- La meta no es solo recordar definiciones, sino aprender a pensar como alguien que interpreta señales, prioriza riesgos, diseña acciones eficaces y protege puntos sensibles del proceso. Al terminar, podrás distinguir entre corregir y mejorar, y entenderás cómo un sistema maduro se revisa, se actualiza y se protege con método.

    - Ejercicioprácticodelibre expresión escrita

- En esta lección vas a poner en práctica lo aprendido en la unidad mediante tres situaciones profesionales inspiradas en el trabajo real de una empresa alimentaria. Tendrás que analizar evidencias, justificar decisiones y proponer medidas coherentes con los requisitos de IFS Food v7.
- Este tipo de actividad te permite escribir con libertad, criterio y originalidad. No se busca una respuesta memorizada, sino una explicación clara y bien razonada sobre control del proceso, mejora del sistema y defensa alimentaria.

    - Role playing y estado de avance

- En esta lección revisarás los conceptos esenciales de la unidad mediante tarjetas de memoria y una simulación guiada. El objetivo es consolidar diferencias clave como seguimiento, verificación y validación; gestión de no conformidades; auditorías internas; análisis y liberación de producto; mejora continua y defensa alimentaria.
- Después aplicarás lo aprendido en una conversación práctica previa a auditoría, donde tendrás que priorizar riesgos, justificar decisiones y proponer acciones razonadas.

    - Evaluación de la unidad

- En esta evaluación comprobarás tu comprensión sobre mediciones, análisis, mejora y defensa alimentaria en IFS v7. Las preguntas recorren los conceptos clave de la unidad: seguimiento, verificación, validación, auditorías internas, inspecciones, análisis, liberación de producto, gestión de no conformidades y plan de defensa alimentaria.

- Lee cada enunciado con atención y selecciona la opción que mejor se ajuste a lo trabajado en la unidad.

Unidad 5: Obtención de la certificación IFS v7 y auditoría internas y externas

- En esta introducción vas a situarte en el momento en que una empresa deja de pensar solo en implantar IFS Food v7 y empieza a preguntarse si puede demostrarlo con claridad ante una revisión externa.
- Verás las ideas básicas que sostienen toda la unidad: qué se certifica realmente, qué papel tienen las evidencias, qué hace una auditoría y por qué la certificación es un proceso completo, no solo el día en que llega el auditor.

    - Proceso de certificación IFS v7y tipos de auditoría

- En esta lección vas a recorrer el camino que sigue una empresa cuando pasa de tener un sistema implantado a tener que demostrarlo ante una revisión externa según IFS Food v7. Verás qué se certifica realmente, quién interviene, qué tipos de evaluación existen y cómo cambia la preparación cuando la auditoría puede ser anunciada o no anunciada.
- También entenderás cómo se desarrolla la visita, cómo se interpretan los hallazgos y qué ocurre después del cierre: informe provisional, plan de acción, correcciones, revisión técnica y decisión final de certificación. La idea central será siempre la misma: no basta con decir que el sistema funciona; hay que sostenerlo con evidencias.

    - Preparación documental y evidencias de cumplimiento

- En esta lección vas a trabajar una idea clave de toda auditoría IFS Food v7: no basta con tener documentos, hay que poder demostrar con ellos que el sistema funciona de verdad. Verás cómo distinguir entre documento, registro y evidencia, cómo controlar las versiones vigentes y cómo organizar la información para que cuente una historia coherente del producto y del proceso.

- También aprenderás qué bloques documentales suelen pesar más durante una auditoría, cómo construir una ruta de evidencia sólida y qué señales permiten detectar si tu sistema está realmente preparado o solo parece ordenado.

    - Planificación y desarrollo de la auditoría externa

- En esta lección vas a entender cómo se prepara y cómo se vive una auditoría externa dentro del proceso de certificación IFS Food v7. No la verás como una visita aislada, sino como una revisión estructurada que contrasta documentos, observación en planta, entrevistas y registros para comprobar si el sistema funciona de verdad.
- También aprenderás qué decisiones deben resolverse antes de fijar la fecha, cómo se desarrolla la visita paso a paso, qué mira realmente el auditor en la planta y qué comportamientos ayudan a sostener la evaluación con claridad, evidencia y serenidad.

    - Auditoría interna: alcance, método y registro

- En esta lección aprenderás a entender la auditoría interna en IFS Food v7 como una herramienta real para revisar el sistema, no como un trámite previo a la auditoría externa. Verás qué debe abarcar, cómo se define su alcance y cómo se organiza un programa de auditorías basado en el riesgo.
- También estudiarás el método de trabajo, la combinación de técnicas de auditoría, la importancia de la independencia y la competencia del auditor interno, y la forma de registrar hallazgos y realizar su seguimiento. El objetivo es que puedas diseñar auditorías internas útiles, creíbles y orientadas a la mejora.

    - Planes de acción, cierre de no conformidades y seguimiento

- En esta lección vas a trabajar la fase que decide si una auditoría genera mejora real o solo una respuesta administrativa: el plan de acción, el cierre de no conformidades y el seguimiento posterior. Verás cómo pasar de un hallazgo detectado a una respuesta estructurada, con correcciones, acciones correctivas, evidencias y verificación de eficacia.

- También aprenderás a distinguir entre contener el problema inmediato y evitar su repetición, qué tipo de pruebas hacen creíble un cierre y cómo cambian las decisiones de certificación según la gravedad del hallazgo en IFS Food v7.

    - Ejercicioprácticodelibre expresión escrita

- En esta lección pondrás en práctica lo aprendido en la unidad mediante tres ejercicios de escritura aplicada. Trabajarás con situaciones muy próximas a una certificación IFS Food v7: la preparación de la auditoría, la construcción de evidencias de cumplimiento y la respuesta ante una no conformidad.
- Se valora el criterio técnico, la claridad y la capacidad de proponer soluciones realistas. Puedes partir de una empresa real que conozcas o crear un caso ficticio, siempre dentro del marco de IFS v7.

    - Role playing y estado de avance

- En esta lección repasarás los conceptos decisivos de la unidad mediante tarjetas de memoria y una simulación guiada. Volverás sobre el alcance de la certificación, la preparación documental, la auditoría interna y externa, y la respuesta ante hallazgos.
- La meta es que compruebes si ya puedes explicar con criterio práctico cómo una empresa demuestra el cumplimiento de IFS Food v7.

    - Evaluación de la unidad

- En esta evaluación comprobarás tu comprensión sobre el proceso de certificación IFS Food v7, la preparación documental, la auditoría interna y externa y la gestión de hallazgos.

    - Lee cada pregunta con atención y selecciona la opción que mejor refleje lo trabajado en la unidad.

Unidad 6: Evaluación final

- En esta evaluación final pondrás a prueba tu comprensión global del curso Implantación del protocolo IFS versión 7. Se integran conceptos sobre marco legal, sistema de gestión, recursos, operación, mejora, defensa alimentaria y proceso de certificación.
- El objetivo es comprobar si puedes interpretar, justificar y conectar evidencias y decisiones dentro de IFS Food v7.