



# CURSO OFICIAL ONLINE

## AUDITORÍAS INTERNAS BASADAS EN IFS FOOD VERSIÓN 7

Curso Oficial diseñado con herramientas teóricas y prácticas para planificar y realizar Auditorías Internas y a Proveedores en el sistema de gestión bajo la norma IFS Food versión 7. Al finalizar este curso oficial, el participante podrá aplicar protocolos de auditorías de la norma IFS Food y podrá usar las herramientas que dispone IFS para realizar auditorías.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer el proceso de auditoría interna.
- Introducir los nuevos requisitos de IFS Food V.7 y aplicarlos en la realización de auditorías internas
- Practicar técnicas de auditoría, incluida la verificación cruzada, centrándose en la recuperación de evidencias, aprovechando al máximo la duración de la auditoría.
- Aprender cómo evaluar diferentes requisitos y describir y calificar los hallazgos basados en evidencia objetiva.
- Conocer la importancia de redactar un buen informe de Auditoría

### DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios.

### CONTENIDO ACADÉMICO:

1. INTRODUCCIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL
  2. AUDITORÍAS INTERNAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE AUDITORÍA DESDE LA PERSPECTIVA DE IFS
    - Auditoría Interna
    - Tipos de Auditoría
    - Auditoría vs Evaluación
    - Habilidades del Auditor Interno
    - Preparación de Auditoría Interna
    - Auditoría Interna basada en riesgos
    - Planeación de Auditoría Interna basada en riesgos
    - El camino de la Auditoría
  3. NORMA IFS FOOD V7
    - Revisión de Requisitos KO
    - Sistema de puntuación
    - Desviaciones y no conformidades
    - Hallazgos
    - Estudio de Casos
  4. REQUISITOS IFS FOOD V7
    - Cambios Principales
    - ¿Qué auditarías?
    - Responsabilidad de la dirección (Capítulo 1)
    - Sistema de Gestión de Seguridad del Producto (Capítulo 2)
    - Gestión de Recursos (Capítulo 3)
    - Procesos operativos (Capítulo 4)
    - Medición, Análisis, Mejora (Capítulo 5)
    - Defensa de los Alimentos (Capítulo 6)
    - Estudio de Casos. Actividades Grupales
  5. FINALIZACIÓN DE AUDITORÍA INTERNA
    - Redacción del informe de Auditoría
    - Desarrollo del Plan de Acción
    - Errores más comunes en Auditorías Internas
- Examen Final
  - Conclusiones y recomendaciones finales

**Carga Horaria: 16 horas**

**Ejecución: ECUADOR**

**Fecha:**  
Martes 09 de Mayo de 2023  
Miércoles 10 de Mayo de 2023

**Horario:**  
08h30 a 17h00 (GMT -5)

**Modalidad:**  
Online - Virtual en Vivo





## CERTIFICADO A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el Certificado de Capacitación Oficial IFS "Internal Audits - based on IFS Food v7".

## METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

## INVERSIÓN:

**Inversión Normal Por Participante: USD \$ 209.00 + IVA**  
**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

21% Pago antes del 18-Abril-2022 (USD \$ 165.00 + IVA)

14% Pago antes del 25-Abril-2022 (USD \$ 179.00 + IVA)

07% Pago antes del 02-Mayo-2022 (USD \$ 195.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 185.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 25-Abril-2022 (USD \$ 149.00 más IVA p/p)

Pago antes del 02-Mayo-2022 (USD \$ 169.00 más IVA p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Material académico del Curso Oficial IFS en formato digital
- Certificado de Capacitación Oficial IFS en formato digital

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

### Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

**Aceptamos todas las tarjetas de crédito:**



## EXPOSITOR / TRAINER:

- Trainer aprobado por IFS Academy a través de Global Services SM&R Training & Consulting, como Centro de Formación acreditado
- Approved Training Partner (ATP) BRCGS Food Safety versión 8, BRCGS Packaging Materials versión 6 y Product Safety Management.
- Lead Trainer FSPCA – Controles Preventivos para Alimento Humano (PCQi) - FSMA
- Lead Trainer PSA – Produce Safety Alliance – FSMA



## MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

**Ithaty Duarte L.**

ithaty.duarte@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

## Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"  
"Las 2 primeras horas son sin costo"

**Andrea Vera**

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador



**SM&R**  
ACADEMY

Organizan:

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)