



CURSO OFICIAL ONLINE

IFS FOOD VERSIÓN 8 AUDITOR INTERNO

Curso Oficial diseñado con herramientas teóricas y prácticas para planificar y realizar Auditorías Internas en el sistema de gestión bajo la norma IFS Food versión 8. 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.8 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 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 V8

- Revisión de Requisitos KO
- Sistema de puntuación
- Desviaciones y no conformidades
- Hallazgos
- Estudio de Casos

4. REQUISITOS IFS FOOD V8

- 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: ESPAÑA

Fecha:

Miércoles 22 de Noviembre de 2023

Jueves 23 de Noviembre de 2023

Horario:

09h00 a 17h00 (Hora Madrid)

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 "IFS Food v8 – Internal audit".

METODOLOGÍA:

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

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: EUR € 399.00

Descuento por inscripción y pago anticipado:

21% Pago antes del 23-October-2023 (EUR € 319.00)

12% Pago antes del 03-Noviembre-2023 (EUR € 349.00)

05% Pago antes del 15-Noviembre-2023 (EUR € 379.00)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 369.00 p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 03-Noviembre-2023 (EUR € 309.00 p/p)

Pago antes del 14-Noviembre-2023 (EUR € 339.00 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:

Paul Seminario L.

paul.seminario@smracademy.co.uk

PBX: +44-20-45770669

📞 Móvil: +44-7458-300232

London, United Kingdom

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

📞 Móvil: +593-9-88731466

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"

David Smith

infouk@smracademy.co.uk

PBX: +44-20-45770669

London, United Kingdom



SM&R
ACADEMY

Organizan:

www.smrconsultores.com