



## CURSO OFICIAL ONLINE

# IFS FOOD VERSIÓN 8 AUDITOR INTERNO

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 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: ECUADOR**

**Fecha:**

Martes 04 de Junio de 2024

Miércoles 05 de Junio de 2024

**Horario:**

09h00 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 "IFS Food v8 – Internal Audit Course".

## 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:**

14% Pago antes del 20-Mayo-2024 (USD \$ 179.00 + IVA)  
07% Pago antes del 29-Mayo-2024 (USD \$ 195.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 189.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 23-Mayo-2024 (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 9, 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

**Paola Almeida F.**

paola.almeida@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



Organizan:

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