



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:

Jueves 11 de Julio de 2024

Viernes 12 de Julio 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 24-Junio-2024 (USD \$ 179.00 + IVA)

07% Pago antes del 05-Julio-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 02-Julio-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



SM&R
ACADEMY

Organizan:

www.smrconsultores.com