



# AUDITOR INTERNO EN IFS FOOD V.8 Y BRCGS FOOD SAFETY V.9

Cod.: CA2004

Los sistemas de gestión basados en los principios de seguridad alimentaria, como las normas IFS Food y la BRCGS Food Safety, incluyen entre sus requisitos la realización de auditorías internas, como una técnica que permite conocer el estado de implantación del sistema de gestión implantado, detectar posibles desviaciones y proponer mejoras que reviertan en ventajas competitivas para la propia empresa.

## DESTINATARIOS

- Responsables de calidad y de producción en industrias alimentarias.
- Técnicos implicados en sistemas de calidad y seguridad alimentaria.
- Profesionales interesados en formarse en los principios de auditoría con un enfoque de aplicación a la industria alimentaria.

## OBJETIVOS

- Conocer los principios del proceso de auditoría interna.
- Obtener una visión global de las exigencias en auditoría y en sus contenidos, en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- Enumerar los requisitos exigibles de los esquemas de seguridad alimentaria IFS Food 8 y BRCGS Food Safety 9.
- Desarrollar las habilidades necesarias para realizar el proceso de auditorías internas.
- Analizar, valorar y comunicar los resultados de las auditorías.

## PROGRAMA

Módulo 1. Auditorías: conceptos básicos

1. Bases de las auditorías de seguridad alimentaria en la empresa
2. Fundamentos de la auditoría interna

Módulo 2. Sistema de gestión de la seguridad alimentaria IFS Food

1. IFS Food v8
2. BRCGS Food Safety v9
3. Tratamiento de las auditorías internas en IFS Food v8 y BRCGS Food Safety v9

Módulo 3. Proceso de auditoría

1. Preparación de la auditoría
2. Desarrollo de la auditoría
3. Finalización de la auditoría

Apartado práctico:

Estudio del caso. La entrevista de auditoría

Estudio del caso. Cómo redactar no conformidades

Estudio del caso. Programa de auditoría interna



## MODALIDAD:

Online

## DURACIÓN:

65 horas

## IMPORTE:

475€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

*Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.*

## + INFORMACIÓN

[formacion.es@alsglobal.com](mailto:formacion.es@alsglobal.com)

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