



## 25 y 26 de Octubre de 2022



On-line en directo.



Documentación diseñada directamente por IFS, traducida al castellano.



8:30 a 14:30 (Hora Madrid)



Diego Conesa Zamora. Auditor de certificación IFS. IFS Recognized Consultant. 15 años de experiencia.



Título oficial IFS Academy.



Más información en [info@conesazamora.com](mailto:info@conesazamora.com)



**Aforo máximo 10 personas. Por orden de inscripción**

Te permite participar más, preguntar más, entender mejor.

### CONTENIDOS:

- Auditorías internas y buenas prácticas de auditoría desde la perspectiva de IFS, documentos de apoyo
- IFS Food v7. Sistema de puntuación.
- Finalización de la auditoría. Redacción del informe de auditoría. Plan de acción.
- Errores más comunes en las auditorías internas.
- Otros aspectos para recordar.
- Casos prácticos.

### OBJETIVOS:

- 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:** Personas destinadas a auditar o defender auditorías de normas GFSI con el alcance de producción, como IFS Food, BRCGS Food o FSSC 22000. Responsables de calidad, responsables de compras, auditores, técnicos de calidad, consultores y otros profesionales relacionados con la Seguridad Alimentaria.

Bonificable parcialmente por FUNDAE. Para más información sobre las condiciones escribir a [info@conesazamora.com](mailto:info@conesazamora.com)

## QUÉ VOY A CONSEGUIR:

---

- Acceso a información de primera mano de los propietarios de la norma.
- Manual del curso, en soporte digital.
- Contenido adicional exclusivo en soporte digital. Diseñado específicamente por CONESA ZAMORA SEGURIDAD ALIMENTARIA para aumentar el aprovechamiento del curso.
- Contenido actualizado, explicado por un profesional que trabaja la norma todos los días y en diferentes tipos de empresas y sectores.
- Certificado oficial emitido por IFS Academy.

## METODOLOGÍA

---

Una de las piezas clave en la calidad de un curso, y más si es en virtual, es el número de alumnos por profesor. Por ese motivo, las plazas están limitadas. Eso te permite interactuar más conmigo y con el resto de los compañeros, un entorno más amigable y para mí, como profesor, responder mejor a tus dudas y expectativas. A lo largo del curso veremos situaciones reales de auditoría. Te prometo que será ameno.

## REQUISITOS PARA SU REALIZACIÓN:

---

- Asistir a la totalidad del curso (se admite hasta un 15% de ausencia), participar en el mismo y superar las pruebas de seguimiento y conocimientos que se realicen (las cuales no son complicadas si se atiende).
- Disponer de conexión a internet estable y suficiente para el visionado de vídeo y audio en streaming (banda ancha con cable o inalámbrica (3G o 4G/LTE))
- Estar dispuesto a realizar una prueba de conectividad con carácter previo al inicio del curso (se acordará previamente).
- Estar familiarizado con la informática e internet.
- Disponer de ordenador o Tablet individual (no es posible compartir equipo entre alumnos ni utilizar móvil) con webcam y micrófono. Se recomienda disponer de auriculares.
- Estar en un lugar tranquilo y confortable. Te recomiendo que no asistas desde tu puesto de trabajo si este está en un ambiente de oficina abierta (puede ser ruidoso o distractor).
- Si se usa portátil, asegurarse de tenerlo conectado a la red eléctrica (no depender de su batería).
- Mantener encendida la cámara durante el curso (salvo en las pausas establecidas).

Pre-inscripción



**CONESA  
ZAMORA**  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Somos organización acreditada por IFS como IFS Training Provider e IFS Pathway Partner

