

CURSO OFICIAL

Auditor interno IFS Food v8



On-line en directo.
12 horas



2 jornadas, de 8:30 a 14:30
(Hora Madrid)



Título oficial IFS Academy.



Documentación diseñada
directamente por IFS



A través de [este formulario](#).



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
- Auditoría basada en riesgos.
- Sistema de Puntuación. Desviaciones y no conformidades.
- Versión 8: Principales cambios en los requisitos.
- Redacción del informe de auditoría.
- Plan de acción.
- Errores más comunes en auditorías internas
- Casos prácticos repartidos a lo largo de la formación.

OBJETIVOS:

- 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, incluido el cross-check, centrándose en la obtención de evidencias, aprovechando al máximo la duración de la auditoría.
- Aprender cómo evaluar diferentes requisitos, describir y calificar los hallazgos basados en evidencias objetivas.
- 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, BRCS Food o FSSC 22000.
- Responsables de calidad, responsables de compras, auditores, técnicos de calidad, consultores y otros profesionales relacionados con la Seguridad Alimentaria.

MATERIAL TRADUCIDO AL
CASTELLANO

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.

Muy interactivo y práctico: Habrá preguntas, debate y situaciones de auditoría.

Además, te prometo que será muy ameno.

EL PROFESOR



Auditor líder de certificación IFS Food & logistics & Broker, BRCGS Food, ISO 22000.
IFS Trainer. IFS Pathway Partner.
ATP BRCGS.
Lead Instructor PCQI Human Food FSPCA.
Más de 15 años de experiencia trabajando con IFS Food.
Más de 15 años formando a responsables de seguridad alimentaria.

REQUISITOS

- 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.
- 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 familiarizado con la informática e internet.
- Estar dispuesto a realizar una prueba de conectividad con carácter previo al inicio del curso (se acordará previamente).
- 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.
- Mantener encendida la cámara durante el curso (salvo en las pausas establecidas).

PRE-INSCRIPCIÓN Y DUDAS