

AUDITOR INTERNO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN INDUSTRIA DE ENVASES SEGÚN LAS NORMAS GFSI (BRCGS, IFS y FSSC 22000)

Formación esencial para realizar auditorías internas en calidad y seguridad alimentaria



Información destacada

Modalidad: In company/
LOL (Live on-line)

Duración: 6 horas

Objetivos

El curso desarrollará las competencias y habilidades necesarias para:

- Realizar auditorías de sistemas de gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria en empresas de cualquier sector, siguiendo para ello las pautas de la Norma de auditoría ISO 19011:2018.
- Conocer las funciones y competencias que debe tener un auditor. Así como cubrirá los asistentes con las competencias necesarias para poder llevar a cabo auditorías internas en una empresa.
- Poder asumir responsabilidades en cualquier etapa del proceso de auditoría.
- Identificar las etapas de una auditoría.
- Aprender a identificar y redactar no conformidades

Programa

1. Las auditorías de la calidad:
 - a. Definiciones
 - b. Tipos de auditoría
 - c. Objetivos y beneficios de las auditorías
2. La auditoría interna como requisito de las normas GFSI
3. La Norma ISO 19011:2018 para el desarrollo del proceso de auditoría
4. Formación del equipo auditor:
 - a. Criterios para la cualificación de auditores
 - b. Funciones y responsabilidades de los auditores
 - c. Actitudes del auditor
5. Metodología para la realización de las auditorías:
 - a. Planificación y preparación
 - b. Reunión inicial
 - c. Desarrollo: recogida de evidencias



REPAQ

PACKAGING CONSULTING

- d. Redacción de no conformidades
 - e. Elaboración del informe final
 - f. Reunión final
6. Establecimiento de acciones correctivas
7. Caso práctico (juego de rol, auditor - auditado)
- Basado en la simulación de una auditoría de la calidad: revisión documental, búsqueda de evidencias, redacción de no conformidades y presentación del informe final.