

Curso Práctico de

IFS, BRCGS e ISO 22000 -
Auditor Interno en
Sistemas de Gestión de
Seguridad Alimentaria



Titulación y *objetivos*

Este curso está diseñado para que los participantes puedan **gestionar y ejecutar auditorías internas** en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria conforme a los estándares **IFS, BRCGS e ISO 22000:2018**, de forma autónoma y eficaz, **optimizando recursos y alineando los sistemas con la estrategia global de la organización.**



Al finalizar el curso, los participantes obtendrán un certificado de aprovechamiento en el **Curso de Auditor Interno en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria** según las normas **IFS, BRCGS e ISO 22000:2018**.



Duración y características

La duración de este curso es de **20 horas** y las fechas de cada curso se concretarán y comunicarán en su momento, atendiendo a los criterios del tutor y a la disponibilidad existente.

El objetivo es garantizar una programación ajustada a las necesidades del alumnado y a la organización del curso.



MODALIDAD: Presencial Aula Virtual (PAV).

OTROS DETALLES: Curso impartido a través de la plataforma ISO Training.

DIRIGIDO A: Está pensado para **futuros técnicos o responsables de seguridad alimentaria y calidad**, así como para aquellos profesionales que deseen mejorar su desempeño y capacidades en estos ámbitos. Además, resulta de especial utilidad para **empresas que deseen desexternalizar el proceso de auditoría interna**, formando a responsables o jefes de otras áreas para que integren equipos auditores internos, asegurando así el cumplimiento de los requisitos de independencia, objetividad y competencia establecidos por las normas **IFS, BRCGS e ISO 22000:2018**.

DESCRIPCIÓN: Los participantes **desarrollarán las competencias necesarias para planificar, ejecutar y documentar auditorías internas en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria, conforme a los principales estándares internacionales: IFS, BRCGS e ISO 22000:2018**.

La formación se apoya en **contenidos prácticos y metodológicos** que abarcan

desde la **interpretación de requisitos** hasta la **redacción de informes y el seguimiento de acciones correctivas**, garantizando su **aplicación eficaz** en organizaciones del sector agroalimentario y en toda la **cadena de suministro**.

REQUISITOS PREVIOS: No necesarios para este curso.

EVALUACIÓN: Tests, ejercicios prácticos y examen final.

Contacto



www.isotrainingspain.com



946 946 884



formacion@isotrainingspain.com



Contenido del Curso

- MÓDULO 1:

Introducción a los sistemas de gestión de seguridad alimentaria y su importancia en la industria

- MÓDULO 2:

Marco normativo y certificaciones: IFS, BRCGS e ISO 22000:2018

- MÓDULO 3:

Principales requisitos de IFS, BRCGS e ISO 22000:2018
Contexto de la organización
Liderazgo y compromiso
Planificación (análisis de riesgos, objetivos, programas de prerrequisitos)
Apoyo (recursos, competencias, concienciación, comunicación)
Operación (control de procesos, trazabilidad, control de proveedores)
Evaluación del desempeño
Mejora continua y acciones correctivas

- MÓDULO 4:

Principios y directrices de auditoría según ISO 19011:2018

- MÓDULO 5:

Planificación y preparación de auditorías internas

- MÓDULO 6:

Ejecución de auditorías internas en IFS, BRCGS e ISO 22000:2018

- MÓDULO 7:

Elaboración de informes y seguimiento de acciones correctivas

- MÓDULO 8:

Casos prácticos y simulaciones de auditoría en seguridad alimentaria

ISO / Training Center
Spain

