AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

PRESENCIAL

CALIDAD

Auditorías internas de seguridad alimentaria

AL/GS/0523

FINALIDAD DEL CURSO

Todas las normas basadas en los principios de seguridad alimentaria, establecen en sus requisitos la necesidad de realizar una auditoría interna, en las organizaciones que las aplican. Las auditorías internas permiten conocer el estado de implantación del sistema de seguridad alimentaria y detectar las posibles desviaciones existentes en su aplicación.

Las **auditorías internas** son una de las **principales oportunidades de mejora del sistema** porque evalúan con transparencia todas las actividades de su aplicación y las acciones correctivas que de ellas pueden derivarse, permitirán paulatinamente, mejorar el nivel de implicación de todo el personal que participa en su aplicación.

En el desarrollo del curso, se conocerán los requisitos de los diversos esquemas de seguridad alimentaria (**BRC, IFS e ISO 22000**) tanto en lo que se refiere a la documentación que los soportan, como a su implantación en los procesos de elaboración y gestión de los productos.

Para conocer esa aplicación práctica, durante el curso se estudiarán casos reales de empresas de sectores diversos, se realizarán ejercicios por grupos que se presentarán en común, para la posterior discusión por parte de todos los asistentes.

Al finalizar el curso, el participante va a:

- → Conocer los principios del proceso de auditoría interna.
- → Conocer los requisitos de los diversos esquemas de seguridad alimentaria (BRC, IFS, ISO 22000).
- → Adquirir criterio técnico evaluando diferentes situaciones reales de procesos de producción, de acuerdo con los requisitos de cada esquema aplicado.
- → Lograr una visión global de las exigencias en auditoría y en sus contenidos, en materia de seguridad alimentaria, para ser capaz de realizar auditorías conjuntas, que sean eficaces para la organización.

DIRIGIDO A:

- → Directores de calidad y de producción en industrias agroalimentarias.
- → Responsables de áreas.
- → 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 agroalimentaria.

DIRECCIÓN DEL CURSO

D. Alvaro Mercado Del Val. Formador, asesor, consultor y auditor, ingeniero agrícola y graduado en ingeniería agroalimentaria, master en calidad y seguridad alimentaria. Auditor jefe sector agroalimentario, más de 8 años de experiencia en sistemas de calidad y seguridad alimentaria así como en la realización de auditorías de certificación de producto y auditorias previas e internas en normas IFS/BRC/ISO22000. Agroalimentación y Calidad, S.L.

+ info o **inscripción online** en **www.aec.es**

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

Para cualquier duda o consulta llamar al **912 108 120 / 21**

Además, consulta en nuestra web otros programas formativos: **www.aec.es**

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

PRESENCIAL

CALIDAD

Auditorías internas de seguridad alimentaria

PROGRAMA

1. **Generalidades de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA). Principios fundamentales de los esquemas en vigor con mayor reconocimiento**
   - BRC.
   - IFS.
   - ISO 22000.
   - FSSC.
   - Criterios de auditorías internas establecidos en cada uno de ellos.

2. **Conceptos de auditoría**
   - Objetivos.
   - Clasificación de auditorías- Tipos de auditoría.
   - La auditoría interna- El proceso de auditoría.
   - Elementos para la realización efectiva de auditorías.
   - Técnica: recogida de información, entrevistas, evidencias...)

3. **Planificación y preparación de la auditoría**
   - Calificación de auditores.
   - Programación de auditoría.
   - El plan de auditoría.
   - Alcance y profundidad de la auditoría.
   - Lista de verificación para la auditoría (ejemplos para cada estándar).

4. **Etapas en la ejecución de la auditoría**
   - Reuniones de apertura.
   - Evaluación del sistema:
     - Requisitos para la correcta evaluación del sistema APPCC.
     - Requisitos comunes de las normas de seguridad alimentaria.
     - Requisitos específicos de cada norma de seguridad alimentaria.
   - Detección de desviaciones; ejemplos para determinadas industrias.
   - Reunión de cierre.

5. **Seguimiento y comprobación de la eficacia**
   - Informe de auditoría.
   - Clasificación de desviaciones.
   - Evaluación de acciones correctivas.
   - Actividades para verificación de la implantación y seguimiento.

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es
y le informaremos sin compromiso

La AEC realiza gratuitamente las gestiones para la
bonificación de este curso a través de la
Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD