Descriptor oferta formativa

Interpretación y redacción de hallazgos en auditorías internas IFS Food V8

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Elearning sincrónico

Horas disponibles:
16 Hrs.

Código Sence:
1238085923

Objetivos Generales:
Redactar hallazgos de auditoría interna conforme a los requisitos de IFS Food V8, considerando la clasificación de no conformidades, observaciones y oportunidades de mejora.

Descripción

Fortalece las competencias de tu equipo en la aplicación de la norma IFS Food versión 8, aprendiendo a interpretar, auditar y redactar hallazgos conforme a los estándares internacionales de inocuidad alimentaria. Este curso entrega herramientas prácticas para realizar auditorías internas efectivas, identificar no conformidades y elaborar informes técnicos claros y coherentes, potenciando la mejora continua en los sistemas de gestión de calidad. Ideal para inspectores y coordinadores de calidad que buscan dominar la metodología de auditoría interna y los criterios de la certificación IFS en la industria alimentaria.

Contenidos

Módulo 1: Introducción a IFS Food V8

- Historia y propósito de IFS Food.
- Alcance y aplicación en la industria alimentaria.
- Principales cambios de la versión 8 vs. versión anterior.
- Relación con otros estándares GFSI (BRCGS, FSSC 22000).

Objetivos módulo 1

Reconocer los principios de la norma IFS Food V8 considerando su alcance y aplicación en la industria alimentaria.

Módulo 2: Estructura y requisitos clave

- Revisión de los capítulos:
- Gobernanza y compromiso de la dirección
- Sistema de gestión de calidad e inocuidad
- Gestión de recursos
- Procesos operativos
- Medición, análisis y mejora
- Defensa alimentaria y fraude alimentario.
- Conceptos de KO (Knock Out) y su importancia en la certificación.

Objetivos módulo 2

Identificar los requisitos clave de la norma IFS Food V8 en los procesos de gestión de calidad e inocuidad.

Módulo 3: Principios y metodología de la auditoría interna

- Definiciones clave (ISO 19011:2018).
- Tipos de auditoría: de sistema, de proceso, de producto.
- Roles y responsabilidades del auditor interno.
- Planificación de la auditoría: objetivos, alcance, criterios, programa.

Objetivos módulo 3

Emplear la metodología de auditoría interna para planificar y organizar hallazgos en el marco de IFS Food V8.

Módulo 4: Ejecución y reporte de auditorías IFS

- Técnicas de entrevista y recopilación de evidencias.
- Checklist y listas de verificación IFS.
- Clasificación de hallazgos (NC Mayores, NC Menores, KO, observaciones).
- Elaboración del informe de auditoría y seguimiento de acciones correctivas.

Objetivos módulo 4

Redactar hallazgos de auditoría interna considerando no conformidades, observaciones y oportunidades de mejora.