

8 y 9 de junio

---

# AUDITORÍAS INTERNAS IFS FOOD V8 OFICIAL

12 h



01

## **PRESENTACIÓN**

Breve descripción de la acción formativa.

02

## **METODOLOGÍA**

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## **OBJETIVOS**

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## **PERFIL DESTINATARIO**

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Contenidos de la acción formativa.

07

## **TARIFAS FORMATIVAS**

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## **INSCRIPCIÓN**

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva  
Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

La norma IFS Food como sistema de gestión fundamentado en principios de seguridad alimentaria, contiene entre sus requisitos la realización de auditorías internas como técnicas que permiten conocer el estado de implantación del sistema de gestión de seguridad alimentaria y detectar desviaciones en su implantación. La auditoría interna es una herramienta que ofrece confianza sobre el sistema de gestión implantado y su capacidad para cumplir los requisitos establecidos por las normas de seguridad alimentaria, así como para plantear mejoras del sistema.







## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE

---



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Jueves 8 y viernes 9 de junio de 2023  
De 9:00 a 15:00 horas, ambos días  
(12 horas)

Profesional altamente cualificada, auditora de certificación y formadora oficial de IFS Academy.

**AUDITORÍAS INTERNAS IFS  
FOOD V8 OFICIAL**





## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

## **OBJETIVOS**

**01**

Conocer los principios de auditoría y todos los aspectos relacionados con los métodos de auditoría según IFS.

**02**

Preparar auditorías internas y auditorías a proveedores.

**03**

Llevar a cabo las evaluaciones adecuadamente y presentar los requisitos de IFS Food Version 8 y su auditoría.





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Responsables de calidad y/o de producción. Técnicos de producción y personal de apoyo al departamento de calidad.

**AUDITORÍAS INTERNAS IFS  
FOOD V8 OFICIAL**



## **MATERIAL DIDÁCTICO**

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.





## Auditorías Internas IFS Food V8 Oficial

- Aspectos generales e introducción: tipos de Auditoría. La auditoría interna. IFS v.8: ISO/ IEC 17065 Vs ISO/ IEC 17021. Cualidades del auditor interno.
- Requisitos de IFS v8 respecto a las auditorías internas: Auditorías Internas basadas en el riesgo.
- Preparación de la auditoría interna: alcance y duración, planificación, recursos del auditor, herramientas facilitadas por IFS.
- El estándar IFS v8. Recordatorio requisitos KO. Sistema de puntuación: requisitos y principales cambios.
- Investigación de hallazgos. Casos prácticos.
- Finalización de la auditoría. Redacción del informe de auditoría y plan de acción.
- Errores más comunes en las auditorías internas Otros aspectos para recordar.

# TARIFAS FORMATIVAS

## AUDITORÍAS INTERNAS IFS FOOD V8 OFICIAL

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

380 € (Precio con IVA 459,80 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

480 € (Precio con IVA 580,80 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de  
alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**

hasta un máximo de **156 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



# AUDITORÍAS INTERNAS IFS FOOD V8 OFICIAL

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a [formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

