

DESCRIPCIÓN

La Norma Global de Seguridad Alimentaria BRCGS Food Safety, incluye entre sus requisitos, realizar auditorías internas para evaluar el grado de implementación del Sistema de Gestión desarrollado, esto incluye, la identificación de no conformidades, propuesta de acciones correctivas y preventivas para evitar reincidencia.

Los asistentes a este curso obtendrán la competencia para gestionar el proceso de auditorías, bajo la ISO 19011:2018, comprendiendo los principios de auditoría, la gestión de un programa de auditoría, la preparación y realización de la auditoría bajo los requisitos de BRCGS Food Safety v9.

DIRIGIDO A

Directivos, líder de inocuidad, equipo de inocuidad, responsables de producción y/o calidad, coordinadores de calidad e inocuidad, responsables de programas de inocuidad alimentaria, jefes de producción, auditores internos, auditores en entrenamiento.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Los alumnos deberán conocer previamente los requisitos y recomendaciones de BRCGS Food Safety v.9

- Superar el examen final de INTEDYA con una nota superior al 60 % (3 intentos máximo)
- Visionado de los videos formativos
- Lectura/Estudio del material didáctico completo
- Completar el 100 % de las autoevaluaciones

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 40 h
Plazo máximo de realización: 35 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Auditor/a Interno/a BRCGS Food Safety v.9



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Presentaciones del tema
- Video/sesión explicativo de la unidad temática
- Autoevaluaciones
- Tutorización on line con expertos en la norma y en técnicas de auditoría
- Examen final
- Casos prácticos

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 40 h

Plazo máximo de realización: 35 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Auditor/a Interno/a BRCGS Food Safety v.9



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Presentaciones del tema
- Video/sesión explicativo de la unidad temática
- Autoevaluaciones
- Tutorización on line con expertos en la norma y en técnicas de auditoría
- Examen final
- Casos prácticos

TEMARIO

Unidad 0. Auditorías. Introducción

Unidad 1. Auditorías. Principios de Auditoría

Unidad 2. Gestión de un programa de auditoría. Objetivos, riesgos y oportunidades

Unidad 3. Establecimiento de un programa de auditoría

Unidad 4. Implementación del programa de auditoría

Unidad 5. Inicio de la Auditoría

Unidad 6. Preparación de las actividades de auditoría

Unidad 7. Realización de la auditoría

Unidad 8. Finalización de la Auditoría

Unidad 9. Determinación de la competencia de los auditores

Unidad 10. Criterios y métodos de evaluación del auditor/a

Unidad 11. Requisitos específicos BRCGS Food Safety edición 9



Título emitido por

 **Intedya®**
International Dynamic Advisors

