

TALLER DE APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE AUDITORÍA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA



Dirigido a:

- Directoras y 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

Objetivos:

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, que permita conocer el estado de implantación del sistema de seguridad alimentaria y detectar las posibles desviaciones existentes en su aplicación. Para ello se utilizarán los estándares BFC e IFS, basados en la ISO 22000

Las auditorías internas seguridad alimentaria permiten a la empresa situarse en los mejores estándares de calidad y de seguridad ambiental, así como de sostenibilidad ambiental y económica. Por tanto, representan una de las principales oportunidades de mejora del sistema de producción y dan un valor de responsabilidad social cada vez más demandado por el mercado y las personas que consumen los productos finales.

Contenidos formativos:

1. Generalidades de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA). Principios fundamentales de los esquemas en vigor con mayor reconocimiento:
 - 1.1. BRC
 - 1.2. IFS
 - 1.3. ISO 22000
 - 1.4. FSSC
 - 1.5. Criterios de auditorías internas establecidos en cada uno de ellos
2. Conceptos de auditoría
 - 2.1. Objetivos
 - 2.2. Clasificación de auditorías- Tipos de auditoría
 - 2.3. La auditoría interna- El proceso de auditoría
 - 2.4. Elementos para la realización efectiva de auditorías
 - 2.5. Técnica: recogida de información, entrevistas, evidencias...)



3. Planificación y preparación de la auditoría
 - 3.1. Calificación de auditores
 - 3.2. Programación de auditoría
 - 3.3. El plan de auditoría
 - 3.4. Alcance y profundidad de la auditoría
 - 3.5. Lista de verificación para la auditoría (ejemplos para cada estándar)
4. Etapas en la ejecución de la auditoría
 - 4.1. Reuniones de apertura
 - 4.2. Evaluación del sistema:
 - 4.2.1. Requisitos para la correcta evaluación del sistema APPCC
 - 4.2.2. Requisitos comunes de las normas de seguridad alimentaria
 - 4.2.3. Requisitos específicos de cada norma de seguridad alimentaria
 - 4.2.4. Detección de desviaciones- ejemplos para determinadas industrias
 - 4.2.5. Reunión de cierre
5. Seguimiento y comprobación de la eficacia
 - 5.1. Informe de auditoría
 - 5.2. Clasificación de desviaciones
 - 5.3. Evaluación de acciones correctivas
 - 5.4. Actividades para verificación de la implantación y seguimiento

Duración: 16 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: AVDA. DE ALICANTE Nº 73

Precio: 208,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)

Descuentos:

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

***Los descuentos no son acumulables entre sí.**

***Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

** Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*

