



Confidence
Academy



CURSO ONLINE

**AUDITOR INTERNO EN LA
NORMA MUNDIAL ALIMENTARIA
BRCGS -VERSIÓN 9**

DURACIÓN: 16 HORAS

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

INTRODUCCIÓN

Los sistemas de gestión son dinámicos y buscan la mejora continua, por lo que de acuerdo al ciclo de W.E. Deming, una de las actividades fundamentales de verificar la ejecución del sistema es la evaluación del desempeño. Las auditorías permiten determinar el nivel de cumplimiento de requisitos de los sistemas de gestión.

En la actualidad, es requisito de todos los sistemas de gestión la ejecución de auditorías internas como actividad de verificación del desempeño del sistema, por lo tanto, es fundamental contar con un equipo que presente las competencias necesarias para llevar a cabo este importante proceso, mediante la recopilación de evidencia objetiva evaluar el desempeño del sistema en la organización, permitiéndole mejorar continuamente en beneficio de los clientes y consumidores.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Al término del curso, los participantes estarán en condiciones de realizar el proceso completo de la auditoría interna del Sistema de Gestión de Inocuidad bajo la norma BRCGS, elaborar plan de auditoría, realizar la revisión documental, guiar reuniones de inicio y cierre, realizar acciones de seguimiento, en base a la Norma ISO 19011:2018

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Profesionales, técnicos y personal de cualquier rubro con la necesidad de conocer las nuevas tendencias acerca de esta norma en el mundo actual.

OBJETIVO GENERAL

Conocer y comprender la importancia del proceso de auditoría para la evaluación de la eficacia de la implementación del sistema de Gestión de Inocuidad basado en la Norma Mundial de Inocuidad Alimentaria BRCGS Versión 9.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir el propósito de las auditorías internas.
- Enumerar las funciones y responsabilidades de los auditores.
- Planificar y realizar una auditoría interna.
- Escribir informes de auditoría concisos, precisos y objetivos.
- Realizar actividades de seguimiento de auditoría.



MÓDULO I: CONCEPTOS PRINCIPALES QUE CONFORMAN UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BAJO LA NORMA BRCGS.

- Propósito de un Sistema de Calidad bajo la Norma BRCGS de referencia internacional y protocolos para la seguridad en la provisión de los alimentos.

MÓDULO II: REVISAR LOS REQUISITOS DE LA NORMA BRCGS

- Compromiso de la gerencia sénior
- Plan de seguridad alimentaria – HACCP
- Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Normas relativas a los establecimientos
- Control de productos
- Control de procesos
- Personal
- Zonas de riesgo de producción: alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente
- Requisitos para productos comercializados

MÓDULO III: TIPOS DE AUDITORIA Y CONCEPTOS BÁSICOS

- Norma ISO 19011:2018
- Conceptos fundamentales
- Tipos de auditoría
- Beneficios de las auditorías
- Atributos y habilidades del auditor

MÓDULO IV: LAS ETAPAS DEL PROCESO DE AUDITORÍA

- El Programa de Auditoría
- El Plan de Auditoría
- Preparación de la Auditoría
- Realización de la Auditoría
- Redacción del informe de Auditoría
- Finalización de la Auditoría

MÓDULO V: ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DE LA AUDITORÍA

- Seguimiento de las Acciones Correctivas
- Acción Inmediata/corrección y Acción Correctiva
- Técnicas de resolución de No Conformidades
- Eficacia de las acciones Correctivas
- Cierre de las No Conformidades

MÓDULO VI: ROL DEL AUDITOR INTERNO Y DEL AUDITADO

- Selección del equipo auditor
- Calificación del Auditor
- Atributos del Auditor Interno
- Ejecución de Auditoría Interna



Confidence
Academy

Contacto Comercial

Camila Muñoz F.

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora C.

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

