

Curso:

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN FSSC 22000, BRC Y SQF

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una formación integral a aquellos interesados en convertirse en auditores internos especializados en los estándares de FSSC 22000, BRC y SQF. El objetivo es capacitar a los participantes en la planificación, ejecución y seguimiento de auditorías internas que aseguren el cumplimiento con estos sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Objetivos del curso

1. Desarrollar una comprensión profunda de los requisitos específicos de FSSC 22000, BRC y SQF.
2. Adquirir habilidades para llevar a cabo auditorías internas de manera efectiva y conforme a las mejores prácticas.
3. Capacitar a los auditores en la identificación de no conformidades y en la recomendación de acciones correctivas.
4. Preparar a los participantes para realizar auditorías que contribuyan a la mejora continua del sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Temario

Introducción a los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria

- Visión general de los estándares FSSC 22000, BRC y SQF.
- Objetivos y beneficios de implementar un sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- Papel del auditor interno en el mantenimiento y mejora del sistema.

Planificación y Preparación de la Auditoría Interna

- Desarrollo del plan de auditoría: objetivos, alcance y criterios.
- Selección de los procesos y áreas a auditar.
- Revisión de la documentación y preparación del equipo auditor.

Ejecución de la Auditoría

- Técnicas de auditoría: entrevistas, observación y revisión de registros.
- Identificación y clasificación de hallazgos: conformidades, no conformidades y observaciones.
- Gestión de conflictos y manejo de situaciones difíciles durante la auditoría.

Redacción de Informes de Auditoría

- Estructura y contenido de un informe de auditoría eficaz.
- Comunicación de los hallazgos a la alta dirección.
- Recomendaciones para la mejora continua basadas en los hallazgos de la auditoría.

Seguimiento de Acciones Correctivas

- Desarrollo de planes de acción correctiva para abordar las no conformidades.
- Métodos para verificar la implementación y eficacia de las acciones correctivas.
- Documentación y cierre de la auditoría interna.

Integración de FSSC 22000, BRC y SQF en la Auditoría

- Especificidades de cada estándar y cómo integrarlos en una auditoría interna.
- Comparación de los requisitos clave y enfoque en las áreas críticas.
- Uso de listas de verificación adaptadas a múltiples estándares.

Mejora Continua y Preparación para Auditorías Externas

- Estrategias para la mejora continua del sistema de gestión a partir de las auditorías internas.
- Preparación de la organización para auditorías de certificación externa.
- Gestión de la comunicación y documentación durante las auditorías externas.

Materiales

El curso incluye:

- Manuales y guías prácticas sobre la realización de auditorías internas.
- Ejercicios prácticos y simulaciones de auditorías.
- Herramientas para la planificación y ejecución de auditorías internas.

Duración

16 horas (Duración recomendada: 4 jornadas de cuatro horas)

Dirigido a

Profesionales de seguridad alimentaria, responsables de calidad, gerentes de producción, y cualquier personal involucrado en la gestión y auditoría de sistemas de seguridad alimentaria.

Prerrequisitos

- Conocimientos básicos de los estándares FSSC 22000, BRC o SQF.
- Experiencia previa en gestión de calidad o seguridad alimentaria es preferible.

Cursos relacionados

1. Gestión de la Seguridad Alimentaria en la Cadena de Suministro
2. Normas Globales de Seguridad Alimentaria
3. Capacitación Avanzada en FSSC 22000
4. Auditorías Externas: Preparación y Ejecución
5. ISO 19011: Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx

