



# TÉCNICAS DE AUDITOR INTERNO EN **NORMA IFS FOOD VERSIÓN 8**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

**Modalidad**  
**Presencial/Elearning**

**Reunión con Relator**  
**Costo 0**

**Incluye**  
**Diploma y Certificado**





## Objetivo general

Desarrollar competencias para realizar auditorías internas efectivas bajo la norma IFS Food versión 8, mejorando la capacidad de identificar áreas de mejora y asegurar el cumplimiento de estándares de calidad y seguridad alimentaria.



## Objetivos específicos

- Comprender los principios fundamentales de la norma IFS Food versión 8. Identificar y evaluar riesgos en procesos alimentarios. Aplicar técnicas de auditoría interna para garantizar el cumplimiento de la norma.



## Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



### ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



### ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



### PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

## Temario del curso:

### Módulo 1

Introducción A La Norma IFS Food Versión 8

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Objetivo y alcance de la norma IFS Food.

Estructura de la norma IFS Food versión 8.

Principales cambios en la versión 8.

Importancia de la norma en la industria alimentaria.

Actividad práctica: Análisis de casos de estudio sobre implementación de la norma.

### Módulo 2

Planificación De Auditorías Internas

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Definición de objetivos y alcance de la auditoría.

Criterios y métodos de auditoría.

Elaboración del plan de auditoría.

Selección y formación del equipo auditor.

Actividad práctica: Taller de planificación de una auditoría interna.

### Módulo 3

Ejecución De La Auditoría

Duración: 2 horas

Contenidos:

Recopilación y verificación de la información.

Uso de checklists y herramientas de auditoría.

Comunicación efectiva durante la auditoría.

Técnicas de observación y entrevista.

Actividad práctica: Simulación de entrevistas y observación de procesos.

### Módulo 4

Informe De Auditoría Y Seguimiento

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Estructura y redacción del informe de auditoría.

Identificación de no conformidades y oportunidades de mejora.

Recomendaciones y acciones correctivas.

Seguimiento y cierre de la auditoría.

Actividad práctica: Redacción de un informe de auditoría basado en hallazgos simulados.

### Módulo 5

Mejora Continua Y Revisión De La Gestión

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Evaluación del desempeño del sistema de gestión.

Revisión por la dirección y mejora continua.

Evaluación de la eficacia de las acciones correctivas.

Integración de la norma IFS Food con otros sistemas de gestión.

Actividad práctica: Desarrollo de un plan de mejora continua para un sistema de gestión basado en IFS Food.

y mucho más...

## Datos del Organismo Capacitador:

|                      |                                           |
|----------------------|-------------------------------------------|
| Nombre Empresa OTEC: | Capacitaciones GoCursos SPA               |
| Rut:                 | 77919346-2                                |
| Giro:                | Servicio de Capacitaciones                |
| Dirección            | Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile     |
| Cuenta Bancaria      | Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander |
| Email:               | contacto@gocursos.cl                      |