

FICHA DE FORMACIÓN

Taller práctico: auditoría interna bajo las normativas IFS Food y BRCGS Food

Formación en aula virtual con técnicas y metodologías para planificar, ejecutar e informar auditorías internas bajo IFS Food v8 y BRCGS Food v9 como preparación real de la auditoría de certificación.



DURACIÓN	MODALIDAD	PRECIO	CONVOCATORIA	BONIFICABLE
5 horas	Aula virtual	135 €	22 sep 2026 09:00 – 14:00	FUNDAE gestión incluida

Profesora: Montserrat Esteban Díaz · Descuento por varios asistentes de la misma empresa

OBJETIVOS

- Comprender el rol estratégico de la auditoría interna, diferenciando entre auditorías de primera, segunda y tercera parte, y aplicándola como apoyo clave en la certificación.
- Reconocer los requisitos fundamentales de IFS Food v8 y BRCGS Food v9: compromiso de la dirección, sistema APPCC, gestión de calidad e inocuidad, prerequisites de higiene, control de procesos y productos, y formación del personal.
- Evaluar riesgos intencionales de fraude y defensa alimentaria, aplicando metodologías de análisis de vulnerabilidades, planes de mitigación y verificación en auditoría.
- Planificar y ejecutar auditorías internas basadas en riesgos: programas, listas de chequeo, recogida de evidencias, entrevistas y observaciones in situ.
- Redactar informes de auditoría claros y objetivos, categorizando no conformidades y definiendo acciones correctivas, preventivas y de mejora continua.
- Identificar errores frecuentes en auditorías internas y aplicar buenas prácticas que aumenten su eficacia como simulacro de la auditoría externa.
- Comparar diferencias clave entre IFS Food v8 y BRCGS Food v9 (sistemas de auditoría, clasificación de NC, plazos, modalidades) para orientar mejor la preparación.

DIRIGIDO A

- Gerentes y responsables de empresas del sector agroalimentario.
- Técnicos de calidad y seguridad alimentaria.
- Responsables de producción, proceso e I+D+i.
- Consultores y asesores técnicos externos que dan soporte al sector.
- Empresas alimentarias que comercializan bajo marca de distribuidor (MDD) y buscan auditoría de certificación IFS Food o BRCGS Food.
- Profesionales interesados en el proceso de implantación, mantenimiento y auditoría de estos estándares.

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

BLOQUE 1 · FUNDAMENTOS DE LA AUDITORÍA INTERNA Objetivos, alcance y tipos de auditorías (interna, segunda y tercera parte). Auditoría interna como apoyo en la certificación. Perfil del auditor interno: competencias, objetividad, imparcialidad.	BLOQUE 2 · REQUISITOS IFS V8 Y BRCGS V9 Compromiso de la dirección. APPCC según Codex Alimentarius. Gestión de calidad e inocuidad. Instalaciones y prerequisites de higiene. Control de producto y proceso. Personal y formación. Qué pide la norma, cómo se audita y NC reales.	BLOQUE 3 · FRAUDE Y DEFENSA ALIMENTARIA Evaluación de vulnerabilidad frente al fraude. Plan de mitigación y seguimiento. Plan de defensa alimentaria: amenazas, accesos y pruebas de eficacia. Ejemplos de requisitos en auditoría (IFS/BRCGS).
BLOQUE 4 · SISTEMA DE AUDITORÍA INTERNA Planificación y programa basado en riesgos. Listas de chequeo, muestreo, entrevistas. Recogida de evidencias y observación in situ. Redacción de NC. Acciones correctivas y cierre. Errores comunes. Plantillas descargables.	BLOQUE 5 · DIFERENCIAS IFS V8 VS BRCGS V9 Requisitos KO vs Fundamentales. Clasificación de NC (crítica/mayor/menor vs KO/D/A/B). Plazos de cierre y plan de acción. Auditorías externas anunciadas/no anunciadas. Impacto en la preparación de la auditoría interna.	MODALIDADES Formación bonificable por FUNDAE. Susceptible de impartirse in-company. Personalizable ad hoc para tu empresa. Descuento por varios asistentes del mismo grupo.