

AUDITORIAS

Modalidad:

presencial con una duración 40 horas

Objetivos:

1-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LA NORMA ISO 9.001

Conocer e interpretar los contenidos de la Norma ISO 9001:2.008.

Determinar las Políticas y los procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos de Calidad fijados por la empresa.

Adquirir los conocimientos necesarios para elaborar el Manual de Gestión de la Calidad así como el resto de documentación exigida por la Norma.

Identificar los puntos débiles mediante el correspondiente análisis de cara a una mejora continua del Sistema.

Conocer el proceso de implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa.

2-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LA NORMA ISO 14.001

Determinar las Políticas y los procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos medioambientales fijados.

Identificar los aspectos ambientales a tener en cuenta para la Gestión Ambiental de la empresa.

Identificar los impactos y determinar medidas preventivas y correctoras a aplicar para minimizar los efectos sobre el medio ambiente.

Conocer y desarrollar las normativas legales que regulan y afectan a la Gestión Ambiental.

Conocer el desarrollo en la PYME de la implantación de un Sistema de Gestión Ambiental según ISO 14.001.

3-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LA NORMA ISO 22.000

El objetivo del Curso es adquirir los conocimientos necesarios para la aplicación de la FSSC 22000. La FSSC 22000 contiene un programa de certificación completo para los sistemas de Seguridad Alimentaria basado en las normas de certificación existentes (ISO 22000 e ISO/TS 22002-1).

4-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS BRC E IFS

Estudiar el concepto de auditoría en los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, las categorías de auditoría y la gestión de las mismas.

Conocer las principales normas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, BRC v.8, IFS v. 6.1, ISO 22000:2018 y FSSC 22000, su ámbito de aplicación y diferencias.

Exponer los aspectos relativos a la documentación y certificación de las normas.

5-AUDITORÍAS INTERNAS EN EL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



La calidad, junto al compromiso medioambiental y la seguridad alimentaria, se han convertido, en los últimos años, en una de las prioridades para las empresas que desean ampliar sus actividades y conseguir un mercado global, siendo por tanto, un factor determinante para la mejora de la competitividad de las empresas. Para ello, se requiere la implantación de Sistemas de Gestión y la posterior certificación de los mismos. Y una de las herramientas para conseguir dichos objetivos es la realización de auditorías con personal debidamente formado y cualificado.

Contenidos:

1-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LA NORMA ISO 9.001

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y A LA ISO 9000.

1. Introducción
2. Las Normas ISO 9000

MÓDULO II: LA NORMA ISO 9001.

1. Introducción:
2. Estructura de la norma:
3. Casos prácticos

MÓDULO III: GESTIÓN DE LA CALIDAD TOTAL (TQM).

1. Los pilares de la Calidad Total.
2. Herramientas para la mejora continua:

MÓDULO IV: PROCESO DE CERTIFICACIÓN.

1. Entidades de certificación autorizadas.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2. Proceso de certificación:

2-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LA NORMA ISO 14.001

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN AL MEDIO AMBIENTE Y A LA ISO 14.000.

1. Introducción al Medio Ambiente y a los problemas asociados: Justificación de la Gestión Ambiental en la empresa:

2. Antecedentes históricos de la ISO 14.000

3. Las Normas ISO 14.000: ISO 14.001, ISO 14.004, ISO 14.030

MÓDULO II: LA NORMA ISO 14.001: CONCEPTOS PREVIOS.

1. Introducción.

2. Objetivos y estructura de la norma:

MÓDULO III: IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL.

1. Introducción.

2. PLAN: Planificar

3. DO: Realizar

4. CHECK: Controlar

5. ACT: Actuar

6. Casos prácticos

3-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LA NORMA ISO 22.000



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y A LA ISO22.000

MÓDULO II: ISO 22000:2018

1. ISO 22000:2018
2. Estructura de la ISO 22000:2018
3. Proceso de certificación de la ISO 22000:2018

MÓDULO III. FSSC 22000

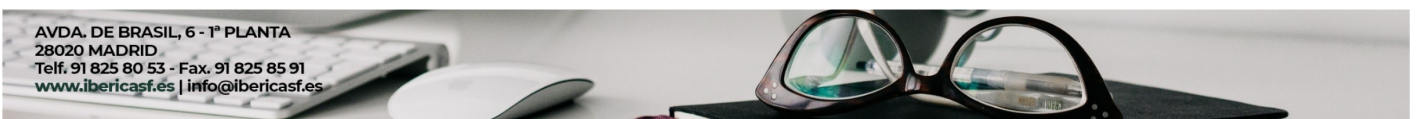
1. FSSC 22000
2. Etapas para la certificación de la FSSC
3. Diagnóstico inicial
4. Desarrollo e Implantación del sistema
5. Auditoría interna
6. Seleccionar un organismo de certificación
7. Auditoría certificadora
8. Mantenimiento del sistema
9. Tablas de correspondencia

4-CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS BRC E IFS

Módulo 1: Bases de las auditorías de calidad

Unidad 1. De la gestión de la calidad a la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

1. Concepto de calidad



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2. Gestión de la calidad

3. Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Unidad 2. Fundamentos de auditoría de un sistema de gestión

1. Concepto de auditoría de un sistema de gestión

2. Integrantes de la auditoría

3. Clasificación de las auditorías

4. Principales normas aplicables a las auditorías

5. Gestión de un programa de auditoría

6. Implantación, seguimiento, revisión y mejora continua del programa de auditoría

Módulo 2: Principales sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Unidad 1. BRC V.8

1. British Retail Consortium

2. BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

3. Sección I. Introducción a la BRC - Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

4. Sección II: Requisitos de de la BRC - Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

5. Sección III. Protocolo de Auditoría de la BRC - Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

6. Sección IV: Gestión y Dirección del Esquema

Unidad 2. IFS- Food

1. International Featured Standards

2. IFS- Food



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3. Protocolo de auditoría IFS-Food
4. Requisitos de la IFS-Food
5. Requisitos para los organismos de acreditación, organismos de certificación y auditores
6. Confección del informe de auditoría y portal de auditoría IFS

5-AUDITORÍAS INTERNAS EN EL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción teórica a ISO9001, ISO22000/PAS 220:2008

La norma UNE-EN ISO 19011.

Tipos de Auditorías y sus objetivos.

Proceso de Auditoría. Programación y Planificación. Las órdenes de trabajo. El equipo auditor: composición, elección de sus componentes

Introducción teórica a ISO14001

Casos prácticos sobre distintos puntos de las normas:

Política y objetivos

Gestión por procesos / Plan de calidad

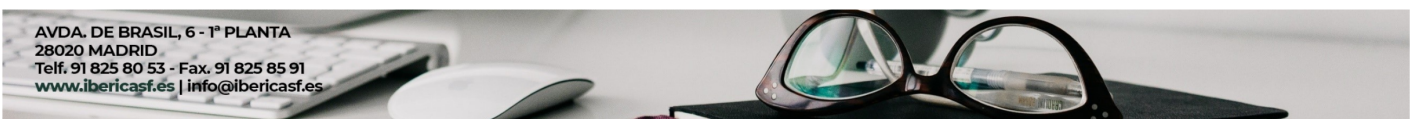
Identificación de peligros medioambientales y de seguridad alimentaria

Evaluación de peligros

Gestión de riesgos medioambientales y de seguridad alimentaria.

Trazabilidad

Gestión de crisis alimentarias y medioambientales.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Ibérica | Soluciones
Formativas

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA
28020 MADRID
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91
www.ibericasf.es | info@ibericasf.es