

## Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria BRC Food versión 8

### DESCRIPCIÓN

Organizaciones de todo tipo tienen la necesidad de demostrar su responsabilidad y eficacia de sus **sistemas de gestión de seguridad alimentaria** y la práctica asociada de auditoría se ha tornado como una forma de satisfacer esta necesidad.

El curso de **Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria BRC Food versión 8**, está basado en las metodologías de auditoría establecidas en la norma **ISO 19011:2018**: Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión por lo que aporta amplios conocimientos en planificación y desarrollo de auditorías, tanto de primera, como de segunda parte. También se aborda la identificación de las competencias del auditor interno.

### DIRIGIDO A

Profesionales que deseen desarrollar sus conocimientos y habilidades para realizar auditorías de primera y segunda parte, a un sistema completo de gestión de inocuidad alimentaria y evaluar su conformidad con los requisitos de la Norma de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria BRC Food versión 8.

### REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Los alumnos deberán conocer previamente los requisitos y recomendaciones de la norma BRC Food v8

- Superar el examen final con una calificación superior al 60% (3 intentos como máximo)
- Visionado de los videos formativos
- Lectura /estudio del material didáctico completo
- Completar el 100% de las autoevaluaciones

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de participac

#### FICHA DEL CURSO



**Modalidad Elearning**

Duración: 40 h



**Titulación Otorgada**

Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria BRC Food versión 8



**Título emitido por**



**Modalidad Elearning**

Duración: 40 h

**Titulación Otorgada**

Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria BRC Food versión 8

**Título emitido por****Tema 0.** Auditorías. Introducción. Términos y definiciones.**Tema 1.** Principios de auditoría**Tema 2.** Gestión de un programa de auditoría. Objetivos, riesgos y oportunidades**Tema 3.** Establecimiento de un programa de auditoría**Tema 4.** Implementación del programa de auditoría**Tema 5.** Inicio de la auditoría**Tema 6.** Preparación de las actividades de auditoría**Tema 7.** Realización de las actividades de auditoría**Tema 8.** Finalización de la auditoría**Tema 9.** Determinación de la competencia de los auditores**Tema 10.** Criterios y métodos de evaluación del auditor**Tema 11.** Desarrollo de actividades de auditoría PARTE I**Tema 12.** Desarrollo de actividades de auditoría PARTE II**Tema 13.** Requisitos específicos BRC Food versión 8