



Curs d'auditor intern en seguretat alimentaria i normes de qualitat

OBJECTIU DEL CURS: Capacitar el personal que participa en la realització d'auditories internes d'un sistema de gestió :

- ISO 9.000
- ISO 14.000
- Sistemes de gestió de Qualitat i Seguretat alimentaria: IFS, BRC ...
- Auditories internes de procés.

PARTICIPANTS: Tècnics del dpt de qualitat, Tècnics del dpt de medi ambient de les indústries alimentàries.

DATES I LLOC:

Durada: 15 hores
Dates: a concretar
Horari: a concretar
Coffee break inclòs
Lloc: a confirmar
Assistència mínima: 5 persones.



TEMARI DEL CURS:

Tema 1: Introducció referència a les normatives de gestió (ISO 9.000 , 14.000, Normativa de seguretat alimentaria).

Tema 2 : Directrius per fer una auditoria

Tema 3: Plannings d'auditoria

Tema 4: Informes i no conformitats (Mètodes de documentació).

Tema 5: Exercicis pràctics

Es programaran dins de l'aula de formació diferents supòsit pràctics per saber actuar com auditor, valorant-ne la capacitat.

PREU DEL CURS:

300 € (204 € bonificats per FTFE).

Per qualsevol dubte o aclariment no dubteu en trucar-nos.