

CURSO – “FORMACION DE AUDITORES INTERNOS EN EL SISTEMA HACCP”

26 y 27 de junio de 2017
16 horas lectivas

Las auditorías internas en la medición de los sistemas de gestión son muy importantes, por cuanto las organizaciones, sin la práctica de una auditoría no tienen plena seguridad de que los datos registrados como parte de la conformidad y/o cumplimiento del sistema de gestión, realmente son verdaderos y confiables. Una auditoría además, evalúa el grado de eficacia (lograr el objetivo) y eficiencia, (resultado logrado con optimización de recurso) con que se desarrollan los procesos estratégicos, operativos y de apoyo, y el grado de cumplimiento de los planes y orientaciones de la organización para una adecuada toma de decisiones.

Es por ello, que resulta de vital importancia, la implementación de la auditoría del o los sistemas de gestión de una organización, con el ánimo de establecer que se cumplan con todas las normas nacionales, internacionales, acuerdos internos y acuerdos contractuales, así como la determinación de todas las oportunidades de mejora de los procesos para optimizar los resultados de efectividad y eficacia del sistema de gestión.

Objetivo(s)

- ✓ Dar lineamientos para la gestión de un programa de auditorías internas y definir las competencias de los auditores internos.
- ✓ Dar pautas para la realización de un proceso de auditoría, desde el inicio de la auditoría hasta las actividades de seguimiento.
- ✓ Proporcionar a los participantes el conocimiento y las habilidades requeridas para realizar auditorías internas y externas del Sistema HACCP, de acuerdo a los lineamientos de la norma ISO 19011.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción a la Norma ISO 19011
- ✓ Sesión 2: Competencia y evaluación de los auditores
- ✓ Sesión 3: Realización de una auditoría (parte 1)
- ✓ Sesión 4: Realización de una auditoría (parte 2)

Dirigido a: Gerentes, jefes de área, personal de sanidad, supervisores, auditores internos, inspectores, personal de la industria, responsables del manejo integrado de plagas, asesores y educadores en el tema.

Expositor

Bлга. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 “Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria” que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria para empresas nacionales e internacionales. Es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)”, ya que ha completado exitosamente el curso del FSPCA. Calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

Ing. Rosa Maria Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Ingeniero en Industrias Alimentarias con especialidad en Gestión de la Calidad Total y Productividad (UNALM), Sistemas Integrados de Gestión (UNALM) y Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (PUCP), egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina con más de 08 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por IRCA, con formación en Gestión de la Calidad e Inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e higiene en la industria de alimentos, ISO

9001, ISO 22000, Normas AIB para la Industria de Alimentos, norma BRC, IFS, SQF 2000 entre otros. Miembro alterno del Comité Técnico de Normalización CTN 131 "Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria", el cual tiene por objetivo la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los proyectos de normas técnicas peruanas que dicho comité gestiona.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es "Individuo Calificado (QI)" e "Instructor Líder (LI)" ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA y se encuentra calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para Consumo Humano según las últimas regulaciones de FDA.

Incluye

- Material técnico - presentaciones
- Certificado de Asistencia a nombre de GRUPO FS SAC
- Coffee breaks

Lugar y Horario

- Oficinas Administrativas de **GRUPO FS SAC** – Pasaje Monte Azul N° 120, Oficina 227, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú.
- De 8:30 am a 5:30 pm

Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Dólares sin IGV por participante
Individual	\$210.00

BCP Cuenta Corriente en Dólares

N° 194-1412926-1-88

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001412926-188-90

INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>
areatecnica@grupofs.com

Teléfonos

(511) 3721734; (511) 3728182; (511) 480-0561
Anexo 133