

## CURSO "FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN EL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA 22000 – FSSC 22000"

28 y 29 de agosto de 2018  
16 horas lectivas

### Introducción

Las auditorías internas, como parte de un sistema de gestión de inocuidad, son de vital importancia ya que constituyen un requisito a cumplir como parte del sistema y una herramienta invaluable para la su evaluación y planificación futura, incluyendo el planteamiento de acciones correctivas y oportunidades de mejora.

Una auditoría aplicada de forma correcta y eficaz permite de esta manera determinar la forma en que se desarrollan los procesos estratégicos, operativos y de apoyo, y el grado de cumplimiento de los planes y políticas de la organización para una adecuada toma de decisiones.

Es por ello que el presente curso busca desarrollar los principales aspectos teóricos relativos al concepto de auditoría descritos en la Norma ISO 19011 y aplicarlos de forma práctica considerando los requisitos solicitados por el esquema de certificación alimentaria 22000 – FSSC 22000.

### 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)

### Grupo objetivo

Gerentes, jefes de área, personal de sanidad, supervisores, auditores internos, inspectores, personal de la industria, responsables del manejo del sistema de gestión, asesores y educadores en el tema.

### Incluye

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

### Lugar y Horario

- Sala de capacitación de GRUPO FS SAC  
Av. Del Pinar N° 110 of. 405, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú
- De 8:30 am a 5:30 pm

### Objetivos

- ✓ Brindar lineamientos para la gestión de un programa de auditorías internas y definir las competencias de los auditores internos en el marco de FSSC 22000.
- ✓ 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 en el marco de la certificación FSSC 22000, de acuerdo a los lineamientos de la norma ISO 19011.

### Expositores

**Ing. Rosa María 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 10 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



### Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Soles
Individual	S/600.00+ IGV = S/708.00

**Deposito en el Banco de Crédito**

**Cuenta Corriente en Soles**

N° 194-1404845-0-52

**Cód. Interbancario**

N° 002-1-94-001404845-052-93

### INFORMES E INSCRIPCIONES

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

[areatecnica@grupofs.com](mailto:areatecnica@grupofs.com)

**Teléfonos:** 3721734; 3728182; 480-0561 Anexo 133