

## CURSO – TALLER “FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN LA NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA”

17 y 18 de mayo de 2018  
16 horas lectivas

### Introducción

La Norma BRC fue desarrollada y publicada por primera vez en 1998, desde entonces ha estado sujeta a actualizaciones periódicas con el objeto de reflejar los últimos desarrollos en materia de seguridad alimentaria, y actualmente se utiliza en todo el mundo. La Norma proporciona un sistema que permite la fabricación de productos alimentarios seguros y gestionar la calidad de los mismos para satisfacer los requisitos de los clientes.

Como todo sistema de gestión, la Norma BRC considera la ejecución de auditorías internas como parte de las verificaciones periódicas del sistema de gestión de calidad e inocuidad a fin de evaluar su cumplimiento y asegurar una adecuada gestión. Incluso la correcta aplicación de este requisito ha sido considerada como un aspecto fundamental en el marco de la versión 07 de la Norma BRC.

En este sentido, la auditoría interna constituye un factor relevante para el cumplimiento de lo estipulado en la norma BRC y la autoevaluación del sistema por lo que las organizaciones deben contar con auditores internos calificados y debidamente capacitados a fin de asegurar su competencia.

### Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción
- ✓ 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:** auditores, consultores y líderes de Sistemas de Gestión, interesados en implementar o actualizar la norma mundial de seguridad alimentaria BRC con fines de certificación.

### 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

### INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>  
[areatecnica@grupofs.com](mailto:areatecnica@grupofs.com)

### Teléfonos

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

### Objetivo(s)

- ✓ Proporcionar a los participantes el conocimiento y las habilidades requeridas para realizar auditorías internas y externas de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria diseñados bajo la Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria.

### 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.

### 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