

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

27 y 28 de setiembre de 2018
16 horas lectivas

Introducción

Las auditorías, en el marco del Plan HACCP y los programas de prerequisite, son de vital importancia ya que constituyen un requisito a cumplir de acuerdo a lo estipulado en la normativa sanitaria vigente como parte de la verificación del sistema y una herramienta invaluable para la organización, ya que permiten el planteamiento de acciones correctivas y oportunidades de mejora.

En este sentido, una auditoría llevada a cabo de forma independiente y objetiva establece el nivel de cumplimiento del Plan HACCP en relación a la normativa vigente y su eficacia para la identificación y posterior control de los peligros relacionados con el producto y el proceso.

Es por ello que el presente curso busca desarrollar los principales aspectos teóricos relativos al concepto de auditorías descritas en la Norma ISO 19011 y aplicarlos de forma práctica considerando los principales pasos y principios del Plan HACCP.

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.

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

Expositor

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.

Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Soles
Individual	\$/600.00 + IGV = \$/708.00

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>
greatecnica@grupofs.com

Teléfonos

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