

### Formación de Auditores Internos en la Norma BRCGS de Inocuidad Alimentaria versión 9 16 horas (02 días)

#### Objetivo

Proporcionar a los participantes los conocimientos requeridos para realizar auditorías internas del Sistema de Gestión Calidad e Inocuidad Alimentaria de acuerdo con los lineamientos de la norma ISO 19011 con base en los requisitos establecidos por la Norma BRCGS de Seguridad Alimentaria versión 9.

#### Expositor

**Blga. 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, BRCGS, 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.

#### Fechas y Horarios

**Fecha 1:** 24 y 25 de mayo de 2023

Horario: 08:30 a 17:30 horas

Duración: 16 horas

**Fecha 2:** 24 y 25 de agosto de 2023

Horario: 08:30 a 17:30 horas

Duración: 16 horas

**Fecha 3:** 25 y 26 de octubre de 2023

Horario: 08:30 a 17:30 horas

Duración: 16 horas

#### Contenido

- ✓ Capítulo 0: Introducción a la Norma BRCGS
- ✓ Capítulo 1: Compromiso del equipo directivo
- ✓ Capítulo 2: Plan de seguridad alimentaria: HACCP
- ✓ Capítulo 3: Sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria
- ✓ Capítulo 4: Normas relativas a las instalaciones
- ✓ Capítulo 5: Control de producto
- ✓ Capítulo 6: Control de procesos
- ✓ Capítulo 7: Personal
- ✓ Capítulo 8: Zona de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
- ✓ Capítulo 9: Requisitos aplicables a los productos mercadeados
- ✓ Talleres y examen

#### Examen

Al término del curso se tomará un examen escrito. La nota mínima aprobatoria otorgada por GRUPO FS SAC es de 14/20 puntos.

#### Certificado

Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria atendiendo todas las clases (mínimo 75 % de las horas lectivas), y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación. En caso no aprueben el examen se les otorgará un certificado por asistencia.

#### Materiales

Manual de presentación (diapositivas del curso).

#### Inversión

- S/450.00 soles + IGV = S/531.00 soles  
Por participante

#### Deposito en el Banco de Crédito

Cuenta Corriente en Soles

Nº 194-1404845-0-52

Cód. Interbancario

Nº 002-1-94-001404845-052-93

#### INFORMES E INSCRIPCIONES

- ✓ areatecnica@grupofs.com
- ✓ WhatsApp: +51 945 639 571