

Formación de Auditores Internos de Sistemas de Inocuidad Alimentaria acorde a la Norma ISO 19011:2018 16 horas (02 días)

Expositores

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.

Objetivo

Proporcionar a los participantes los conocimientos requeridos para realizar auditorías internas del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de acuerdo con los lineamientos de la norma ISO 19011.

Fechas y Horarios

- **Fecha 1: 15 y 16 de junio de 2023**
Horario: 08:30 a 17:30 horas
Duración: 16 horas
- **Fecha 2: 23 y 24 de noviembre de 2023**
Horario: 08:30 a 17:30 horas
Duración: 16 horas

Inversión

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

Deposito en el Banco de Crédito

Cuenta Corriente en Soles

N° 194-1404845-0-52

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001404845-052-93

Ing. Erika Carrión Aguirre – Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Con más de 14 años de experiencia en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (ISO 9001, BRCGS, ISO 22000, Global Gap), en Programas de Pre-requisitos, HACCP, Auditorías Internas, Sistemas Integrados de Gestión, experiencia en las áreas de Control de Calidad de Alimentos, Aplicación y supervisión del Sistema HACCP y BPM.

Especialista en supervisión e inspección sanitarias de alimentos en los diferentes rubros de la industria alimentaria.

Individuo Calificado (QI) en el curso Oficial del FSPCA. Calificado para asesorar a las empresas de la industria alimentaria que exportan a los Estados Unidos.

Contenido

- Capítulo 01: Introducción al proceso de auditoría
- Capítulo 02: Realización de una auditoría
 1. Inicio de la auditoría
 2. Preparación de las actividades
 3. Realización de las actividades
 4. Preparación y distribución del informe
 5. Finalización
 6. Actividades de seguimiento
- 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).

INFORMES E INSCRIPCIONES

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