



CURSO ONLINE

AUDITOR INTERNO BPM

OBJETIVO GENERAL:

El objetivo de este curso es entregar los conceptos generales en los que se basa la seguridad alimentaria y los principios de higiene en los alimentos y cuáles son los requisitos previos con los que debe cumplir una empresa para implementar y/o mantener los procesos formando Auditores Internos BPM.

Este curso este diseñado para que el participante adquiera todos los conocimientos de enseñanza en general sobre los requerimientos y procesos BPM, así como los detalles relacionados a la realización de una auditoría que va desde inicio, preparación y realización de una auditoría sobre la norma ISO 19011:2018

Carga Horaria: 16 horas

Fecha:

Jueves 16 de Marzo de 2023

Viernes 17 de Marzo de 2023

Horarios: 09h00 a 17h30 (GMT-5)

Modalidad: ONLINE

CONTENIDO ACADÉMICO:

1. Introducción

- Revisión de anuario epidemiológico MSP
- Alertas FDA
- Factores que originan los riesgos
- Cadena alimentaria
- Ventajas y desventajas aplicación BPM
- Conceptos básicos acorde a Normativa Codex

2. Tipos de peligros y ETAS

- Peligros físicos, químicos y biológicos
- Origen de los contaminantes
- Principales ETAS
- Patógenos emergentes

3. Marco Normativo: Principios Generales de Higiene de los alimentos CAC/R-CP-1 (1969), Rev. 4 (2003).

- Origen / Alcance
- Finalidad y objetivos
- Sección III: producción primaria
- Sección IV: proyecto y construcción de instalaciones
- Sección V: control de las operaciones
- Sección VI: Instalaciones / mantenimiento y saneamiento
- Sección VII: Instalaciones / higiene personal
- Sección VIII: transporte
- Sección IX: Etiquetado

■ Sección X: Capacitación

4. Marco legal: Norma Sanitaria Unificada para Plantas Procesadoras de Alimentos ARCSA 067:2015

- Capítulo I: Objeto y ámbito de aplicación
- Capítulo II: Definiciones
- Título II: Plantas procesadoras de alimentos
 - ◆ BPM
 - ◆ Instalaciones
 - ◆ Equipos y utensilios
 - ◆ Requisitos higiénicos de fabricación
 - ◆ Educación y capacitación
 - ◆ Materias primas e insumos
 - ◆ Operaciones de control
 - ◆ Envasado, etiquetado y empackado
 - ◆ Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización
 - ◆ Aseguramiento de calidad

■ Título III: Establecimientos de alimentación colectiva

5. Nueva Regulación FSMA / FDA

6. Auditoría acorde a ISO 19011:2018

- Tipos de auditorías
- Definiciones
- Principios de auditoría
- Gestión de un programa de auditoría
 - ◆ Objetivos del programa
 - ◆ Establecer el programa

- ◆ Implementación del programa
- ◆ Monitoreo del programa
- ◆ Revisión y mejora del programa

- Desarrollo de una auditoría
 - ◆ Realización de auditoría
 - ◆ Plan de auditoría
 - ◆ Actividades de auditoría
 - ◆ Lista de verificación
 - ◆ Hallazgos
 - ◆ No conformidades
 - ◆ Informes de auditoría
- Competencia y evaluación de los auditores
 - ◆ Responsabilidad
 - ◆ Cualidades personales
 - ◆ Características no deseables
- Determinación de un hallazgo
- Categorización de hallazgos
- Redacción de hallazgos
- Talleres
 - ◆ Identificación cláusulas de las normativas
 - ◆ Programa de auditoría
 - ◆ Plan de auditoría
 - ◆ Lista de verificación
 - ◆ Resolución de casos
 - ◆ Juego de roles
- Conclusiones y recomendaciones finales

DIRIGIDO A:

- Gerentes, Administradores y Jefes de Aseguramiento de Calidad.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad.
- Personal encargado y/o responsable de la gestión de la calidad e inocuidad y personal técnico de empresas.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaqueo y almacenamiento.

CERTIFICADO A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN "AUDITOR INTERNO BPM" - 16 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

METODOLOGÍA:

Todos los conceptos y elementos teóricos son desplegados con exposición teórica y aplicaciones prácticas a través de ejemplos y actividades de interacción entre los participantes. La evaluación de los participantes se realizará de dos maneras:

- Evaluación continua: de su desempeño a lo largo del curso y de su capacidad de trabajo en equipo, de liderazgo y de aprendizaje.
- Examen escrito: se evalúa conceptos y nivel de aplicación.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 149.00 + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

21% Pago antes del 23-Febrero-2023 (USD \$ 115.00 + IGV)

13% Pago antes del 02-Marzo-2023 (USD \$ 129.00 + IGV)

07% Pago antes del 09-Marzo-2023 (USD \$ 138.00 + IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 125.00 + IGV p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 02-Marzo-2023 (USD \$ 105.00 más IGV p/p)

Pago antes del 09-Marzo-2023 (USD \$ 127.00 más IGV p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico digital del Curso
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy digital

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN AUDITORIA INTERNA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Lead Instructor Líder HACCP ALLIANCE.
- Auditor Líder FSSC 22000



MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIÓN Y REGISTRO:

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042

Móvil: +51-952-423300

Henry Seminario L.

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042

Móvil: +51-969-676766

Perú

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

Patricia Quispe

patricia.quispe@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042

Móvil: +51-933-062411

Organizan:



SM&R
ACADEMY