



## CURSO ONLINE

# AUDITOR INTERNO HACCP

### OBJETIVO GENERAL:

El objetivo de este curso es entregar los conceptos generales en los que se basa este sistema de prevención de la contaminación de los alimentos y cuáles son los requisitos previos con los que debe cumplir una empresa para implementar y/o mantener el sistema formando Auditores Internos HACCP.

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

### 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, empaque y almacenamiento.

### CONTENIDO ACADÉMICO:

#### Generalidades del sistema AUDITOR INTERNO HACCP

Introducción (revisión rápida)

Pre-requisitos

Las 5 etapas previas de HACCP

Los 7 principios de HACCP

#### Técnicas de Auditoría

Preparación para una auditoría

- Qué es una Auditoría?

- Objetivos de la Auditoría

- Beneficios de las Auditorías

- Clases de Auditorías según su propósito

- Clases de Auditorías según su ámbito de acción

- Planeación de una auditoría

- Auditorías HACCP

- Competencia y Evaluación de los Auditores HACCP

- Principios de Auditoría

- Etapas de la Auditoría

- Plan de Auditoría

- Actividades de la Auditoría

- Ejecución de la Auditoría HACCP

- Seguimiento de una auditoría

- Hallazgos de Auditorías

- Conclusiones y Recomendaciones

- Evaluación del Programa Formativo

- Conclusiones y recomendaciones finales

**Carga Horaria: 16 horas**

#### Fecha:

Lunes 20 de Marzo de 2023

Martes 21 de Marzo de 2023

**Horarios: 09h00 a 17h30**

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

**Modalidad: ONLINE**



## 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 HACCP" - 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 + IG**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

21% Pago antes del 28-Febrero-2023 (USD \$ 115.00 + IG)

13% Pago antes del 07-Marzo-2023(USD \$ 129.00 + IG)

07% Pago antes del 14-Marzo-2023 (USD \$ 138.00 + IG)

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

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 01-Marzo-2023 (USD \$ 105.00 más IG p/p)

Pago antes del 13-Marzo-2023 (USD \$ 127.00 más IG p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

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

▶ 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 todos 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, BRCS, 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

Perú

**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 B.**

patricia.quispe@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042

Móvil: +51-933-062411

**Organizan:**



**SM&R**  
ACADEMY