



SM&R
ACADEMY

CURSO ONLINE

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Este curso está orientado a proveer de los fundamentos relacionados a la gestión de auditorías internas, basado en el estándar ISO 19011 vigente, a fin de entregar el sustento técnico, para que el auditor en formación disponga de la capacidad y competencia de ejecutar auditorías efectivas. Al finalizar el curso, el participante será capaz de organizar, ejecutar y realizar auditorías internas, contribuyendo a la mejora continua del sistema de gestión de inocuidad de la organización.

DIRIGIDO A:

- ◆ Auditores Internos actuales de protocolos GFSI.
- ◆ Nuevos Auditores Internos de la organización.
- ◆ Futuros Auditores Internos de protocolos GFSI
- ◆ Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- ◆ Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- ◆ Auditores, consultores, capacitadores del área de inocuidad y calidad de los alimentos.
- ◆ Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- ◆ Público en general interesado actualizar conocimientos y mejorar habilidades.
- ◆ Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios.

CONTENIDO ACADÉMICO:

Módulo 1:

- ◆ Competencia de los auditores.
- ◆ Atributos personales.
- ◆ El lenguaje corporal.
- ◆ Perfil profesional.
- ◆ Formación como auditor.

Módulo 2:

- ◆ El rol del proceso de auditoría.
- ◆ Los fines de la auditoría.
- ◆ Beneficios y limitaciones de la auditoría.
- ◆ El rol de las auditorías internas en el

esquema de certificación.

- ◆ Referencias normativas.
- ◆ Principios de la auditoría.
- ◆ La diligencia debida.
- ◆ Preparación de la Lista de Verificación.

Módulo 3:

- ◆ Planificación y ejecución de la auditoría.
- ◆ El esquema de auditorías de Sistemas de Gestión de Inocuidad.
- ◆ Pautas de verificación.
- ◆ Criterios para el cumplimiento.

- ◆ Programación de la auditoría: alcances, fecha, auditor.
- ◆ Ejecución de la auditoría: reunión de inicio, obtención de evidencias.
- ◆ Técnicas para la obtención de evidencias y determinación de No Conformidades.
- ◆ Redacción de No Conformidades.
- ◆ Preparación del informe y seguimiento de las No Conformidades.
- ◆ Análisis de la causa raíz.

Evaluación Final del Curso

Carga Horaria: 16 horas

Fecha:

Miércoles 22 de Mayo de 2024
Jueves 23 de Mayo de 2024

Horarios: 10h00 a 18h00
(Hora Santiago - Chile)

Modalidad: **ONLINE**





CERTIFICACIÓN A OBTENER:

El participante obtendrá el CERTIFICADO de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN, siempre que hayan participado en un 90% de las horas de la capacitación, emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy.

INVERSIÓN:

Por Participante: CLP \$ 189.050 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

20% Pago antes del 02-Mayo-2024 (CLP \$ 151.050 más IVA)

10% Pago antes del 14-Mayo-2024 (CLP \$ 170.050 más IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP \$ 170.050 más IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 02-Mayo-2024 (CLP \$ 141.550 más IVA p/p)

Pago antes del 14-Mayo-2024 (CLP \$ 160.550 más IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

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

► 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 credito:



Expositor / Trainer:

ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA.

- ◆ Cuenta con más 20 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- ◆ Cuenta con más de 3,500 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- ◆ Auditor Líder de Normas GFSi tales como BRCGS, FSSC 22000, HACCP, entre otras.
- ◆ Ha ejecutado numerosas auditorias de primera, segunda y tercera parte.
- ◆ Trainer aprobado por BRCGS (ATP-AVT) para impartir Cursos Oficiales Food Safety versión 8 y 9.
- ◆ Trainer aprobado por IFS Academy – Global Services SM&R Training & Consulting.
- ◆ Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.



Mayor Información para inscripciones y Registro:

Giuliana Flores D.

ventaslatam3@smrconsultores.com

PBX: +56-232100929

Chile

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300

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"

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com