



**SM&R**  
A C A D E M Y

## 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.

### Carga Horaria: 16 horas

#### Fecha:

Martes 30 de Julio de 2024  
Miércoles 31 de Julio de 2024

#### Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

#### Modalidad: **ONLINE**



### 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



## 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: USD \$ 199.00 más IGTV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

20% Pago antes del 12-Julio-2024 (USD \$ 159.00 más IGTV)

10% Pago antes del 22-Julio-2024 (USD \$ 179.00 más IGTV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 179.00 más IGTV p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 12-Julio-2024 (USD \$ 149.00 más IGTV p/p)

Pago antes del 22-Julio-2024 (USD \$ 169.00 más IGTV 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)

Acceptamos 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:

**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"

**Paul Seminario L.**

paul.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)