

**CURSO TALLER**

**FORMACION DE AUDITORES INTERNOS HACCP**

**15, 16, 17 Y 18 DE SETIEMBRE DE 2010**

**I. ANTECEDENTES**

La auditoría interna es una de las herramientas más utilizadas para conseguir la mejora continua en las organizaciones. Para garantizar su eficiencia y eficacia, ésta debe ser llevada a cabo por personas que tengan los conocimientos, las habilidades y actitudes necesarias, asimismo, deben manejar los principios del Sistema HACCP, las normas en las cuales se fundamentan las auditorías y las técnicas de planificación, organización y ejecución de una auditoría.

La Norma ISO 19011 es el modelo más utilizado para la aplicación y ejecución de auditorías del Sistema de Gestión.

**II. OBJETIVOS**

Brindar un curso de entrenamiento en las labores de auditorias internas del Sistema de Gestión de Calidad basado en HACCP, con capacidad de participar en la solución de los problemas detectados.

Contar con las herramientas necesarias para desarrollar auditorias internas a través de un proceso sistemático y eficiente, enfocado en garantizar la inocuidad, salubridad y calidad de los productos.

**III. CONTENIDO**

**MODULO I**

**Principios de la Auditoria**

- Generalidades
- Principios de la Inspección y auditoria
- Competencia de los auditores
- Gestión de un programa auditoria
- **Taller 1:** Elaboración de un programa de auditoria y requerimientos

**MODULO II**

**Elementos de una Auditoria**

- Preparación – Pre auditoria

- Inicio, revisión de la documentación y preparación de la auditoría *in situ*
- **Taller 2:** Elaboración del Plan de Auditoría y requerimientos
  
- Revisión de la documentación
- Preparación de las actividades auditoria
- **Taller 3:** Revisión de los documentos del Sistema HACCP y elaboración del checklist.

### **MODULO III – Auditoria *in situ***

- Realización de las actividades de auditoria *in situ*
- **Taller 4:** Reunión de apertura
- **Taller 5:** Auditoría *in situ*

### **MODULO IV – Informe, finalización y seguimiento de auditoria**

- Preparación, aprobación y distribución del informe de auditoria
- Finalización de la auditoria
- Seguimiento
- **Taller 6:** Elaboración de SAC
- **Taller 7:** Reunión de cierre
- **Evaluación final**

## **IV. DIRIGIDO A**

Miembros del equipo HACCP, supervisores, asesores, educadores, auditores internos, personal encargado de la gestión de sanidad, mantenimiento, producción y aseguramiento de calidad; estudiantes en carreras a fines y toda persona que desee contar con las herramientas y conocimientos básicos para auditar su Sistema de Aseguramiento de la Calidad.

## **V. METODOLOGÍA**

Se desarrollarán clases teórico-prácticas, utilizando ayudas audiovisuales. Se formaran grupos de trabajo para realizar ejercicios-taller, en los cuales se aplicarán los conocimientos adquiridos.

## **VI. DURACIÓN**

Del miércoles 15 de setiembre al sábado 18 de setiembre, en los siguientes horarios:

- Miércoles 15/09: 5:00 pm – 9:00 pm
- Jueves 16/09: 5:00 pm – 9:00 pm
- Viernes 17/09: 5:00 pm – 9:00 pm

- Sábado 18/09: 9:00 am – 1:00 pm

## **VII. CERTIFICACION**

Al finalizar el curso, cada participante recibirá un certificado de participación o aprobación emitido por GRUPO FS – División FOOD SOLUTIONS.

## **VIII. INSCRIPCION**

Hasta el 05 de Setiembre de 2010

Tarifa Individual: S/. 300 soles + IGV

Después del 03 de Setiembre de 2010

Tarifa única: S/. 350 soles + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

## **IX. INCLUYE**

Material didáctico, certificación y coffee break.

## **X. LUGAR**

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF

Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores

Lima, Perú

## **XI. INFORMES E INSCRIPCIONES**

GRUPO FS

Jr. Monterrey N° 281 of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095

Fax: anexo 106

Email: [consultas@grupofs.com](mailto:consultas@grupofs.com)