

FICHA TECNICA**CURSO: FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADO EN LA NORMA ISO/IEC 22000: 2005 e ISO 19011:2011****PLAN DE FORMACION**

Curso:	FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADO EN LAS NORMAS ISO/IEC 22000: 2005 e ISO 19011:2011
Instructor:	ING. MENTOR PICO
Carga Horaria:	24 HORAS (3 DÍAS)

1. OBJETIVOS**Cognoscitivos**

Permitir que los participantes alcancen habilidades cognoscitivas que les permita:

- Familiarizarse con las definiciones de la Norma ISO 22000:2005.
- Conocer los Principios en los que se basa la Gestión de la Inocuidad Alimentaria e identificarlos.
- Conocer las claves para la Implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria aplicando los requisitos de la Norma ISO 22000:2005.
- Participar en la Implantación y Gestión de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria conforme a ISO 22000:2005.
- Realizar auditorías de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria en cualquier empresa del sector agroalimentario, siguiendo para ello las pautas de la Norma de auditoría ISO 19011:2012.
- Aplicar los conocimientos sobre Auditorías de Inocuidad Alimentaria en cualquier organización para verificar el cumplimiento de su Sistema de Gestión.
- Poder asumir responsabilidades en cualquier etapa del proceso de auditoría.
- Conocer las funciones y competencias que debe tener un auditor tanto en auditorías internas como en auditorías de certificación.
- Conocer el proceso de certificación de una organización.
- Reconocer las características y problemas más habituales en la consecución de la certificación de Inocuidad Alimentaria.

Procedimentales

Los participantes tendrán los conocimientos básicos para:

- Planificar auditorías de Inocuidad alimentaria en las empresas productoras de alimentos
- Programar auditorías de Inocuidad alimentaria en las empresas productoras de alimentos
- Analizar evidencia objetiva en base a los criterios de auditoría en la Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresas productoras de alimentos
- Preparar procedimientos de auditorías internas de Inocuidad alimentaria.

Los participantes estarán en capacidad de definir, objetivos de auditoría, metodología de evaluación, planificación de la auditoría, definir las mejores herramientas para hacer auditoría y como reportar los resultados y su seguimiento en la Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresas productoras de alimentos.

Actitudinales

Los participantes desarrollaran las destrezas para identificar oportunidades de mejoramiento, comunicarse eficazmente con los auditados y buscar el beneficio de la organización auditada.

FICHA TECNICA

CURSO: FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADO EN LA NORMA ISO/IEC 22000: 2005 e ISO 19011:2011

2. REQUISITOS PARA LOS PARTICIPANTES

Formación de tercer nivel, deseable con conocimientos de la gestión de inocuidad alimentaria en las empresas productoras de alimentos en cualquiera de sus formas; como mínimo instrucción secundaria.

3. CONTENIDO PROGRAMÁTICO

Los capítulos son presentados y discutidos entre instructor y participantes y se incluyen los tiempos asignados para talleres y ejercicios.

Temas	Horas programadas
Introducción al Sistema de Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos y Vocabulario	0,5
Los nuevos retos y principios de la Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresas productoras de alimentos, Identificación, evaluación y gestión de los riesgos de Inocuidad alimentaria.	1
Requisitos legales de Inocuidad alimentaria / ARCOSA-DE-042-2015-GGG / Norma Técnica Sustitutiva de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados.	1
Los Requisitos del Sistema de Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos; Norma ISO/IEC 22000:2005	6
Ejercicio de la norma ISO/IEC 22000:2005	1
Introducción a la auditoría de Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos	0,5
Metodología de la Auditoría de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos basada en la norma ISO/IEC 19011:2011	2,5
Calificación del Auditor de Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos	1
Las no-conformidades en la Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos	2
Talleres de no-conformidades de la gestión de inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos	2
Herramientas del auditor en la Gestión de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos	2
Reporte de auditoría y no conformidades de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos	0,5
Talleres de auditoría de Inocuidad alimentaria en las empresa productoras de alimentos	2
Evaluación	2
Total	24

4. METODOLOGÍA DE TRABAJO

4.1. Metodología a utilizarse.

Presentación de contenidos (50%)
 Discusión y presentación de casos (20%)
 Ejercicios, talleres y examinación (30%)

FICHA TECNICA

CURSO: FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADO EN LA NORMA ISO/IEC 22000: 2005 e ISO 19011:2011

4.2. Trabajos

Se ejecutarán los talleres:

- Evaluación del conocimiento de la norma ISO/IEC 22000:2005
- Talleres de planificación de auditoría en empresas de alimentos
- Taller de identificación de no-conformidades de inocuidad alimentaria
- Taller de auditorías en empresas de alimentos
- Examen de evaluación final

Al final de curso, se realizara un examen de evaluación de los participantes; quien alcance el 70% del puntaje recibe un certificado de aprobación; caso contrario un certificado de asistencia.

5. INFORMACION COMERCIAL

CURSO MODALIDAD "IN HOUSE":

El costo de curso: Por favor contactemos

Carga horaria: 3 días de entrenamiento, total 24 horas de capacitación.

Nº de participantes: Máximo 25 participantes.

Excepciones: Los valores no incluyen local, proyector, pizarra, logística para los participantes; coffee break y almuerzo. Igualmente no incluye los gastos de transporte, hospedaje y alimentación del instructor si los cursos son realizados fuera de la ciudad de Quito.

Incluye: Todos los costos por la presentación del curso por parte del instructor, material para el curso, PC personal que lo llevará el instructor.

CURSO MODALIDAD ABIERTA:

El costo de curso: Por favor contactemos

Carga horaria: 3 días de entrenamiento, total 24 horas de capacitación.

Nº de participantes: Cómo mínimo 15; si no existe la cantidad mínima de participantes nos veremos obligados a cancelar el evento.

Incluye: Toda la logística para la presentación del curso, Coffee break, almuerzo, materiales del curso.

No Incluye: Los gastos logísticos de transporte, estadía de los participantes del curso.

CURSO MODALIDAD ONLINE:

Para el detalle del curso, su modalidad y costos; por favor contáctenos.