

BASADO EN FSSC 22000

AUDITOR INTERNO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Curso 100% Virtual - Inicio 22 de Noviembre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943





Curso Virtual: AUDITOR INTERNO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las auditorías de Inocuidad Alimentaria ofrecen a las organizaciones confianzas sobre la eficacia de su sistema de gestión, por ende, seguridad en los alimentos ofrecidos al público.

HORARIO de CLASES

Lunes 22 de noviembre de 19:00 a 21:30
Martes 23 de noviembre de 19:00 a 21:30
Jueves 25 de noviembre de 19:00 a 21:30
Viernes 26 de noviembre de 19:00 a 21:30

Duración total del curso: 10 horas reloj en Vivo por ZOOM

OBJETIVO

Proporcionar el conocimiento y las herramientas para planificar y ejecutar una Auditoría Interna de Seguridad Alimentaria según los nuevos requisitos de ISO 22000 y la normativa ISO 19011.

TEMARIO

Teoría de Apoyo

1. Norma ISO 19011:2018
2. Principios y éticas del auditor
3. Tipos de auditoría
4. Requisitos de auditoría según norma ISO 22000:2018

Actividades Prácticas

5. Check list
6. Plan de Auditoría
7. Programa de auditoría
8. Informe de auditoría
9. Planes de Acción

BENEFICIOS

- Poder elaborar un informe sobre la situación actual del sistema de inocuidad de la empresa, con el fin de implementar acciones correctivas en tiempo y forma.
- Evitar repetitividad de la desviación.
- Lograr realizar cambios en los procesos de manera oportuna.
- Cómo identificar los procesos o áreas que deben mejorar.
- Cómo determinar incongruencia entre los procesos que se hacen y los documentados.
- Identificar el nivel de conocimientos del personal tanto del sistema como de su contribución para llevarlo a cabo y mantenerlo.

Con la aplicación de tus habilidades adquiridas en las auditorías futuras que realices dentro de tu fuente laboral podrás fortalecer en la comunicación entre los diversos departamentos por su participación en el proceso, reuniones y su compromiso en el seguimiento de acciones correctivas y preventivas.



<https://www.belcasbol.com> | capacitaciones@belcasbol.com | 3449953 | 78492505 

DIRIGIDO A

- Egresados de universidad que deseen tener una herramienta más a favor a la hora de encontrar su primer trabajo.
- Profesionales independientes que deseen complementar sus servicios.
- Responsables de Control de Calidad, técnicos, jefes de producción, ramas afines.
- Profesionales y personal enfocado en actividades de manufactura alimentaria.

PRECIO

- **350Bs:** Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de todas las clases y certificado Digital con valor curricular de 12 horas académicas.

¡INSCRÍBETE DESDE LA PLATAFORMA DE REGISTROS!

Inscríbete hasta las 23:59 del 15 de noviembre, al precio de 250Bs desde la plataforma de registros oficial:

1. Realizada tu transferencia desde uno de los medios disponibles, guardar tu comprobante de pago con fecha y hora.
2. Ingresa al siguiente enlace desde tu teléfono o computadora y regístrate desde tu comodidad:
<https://registro.belcasbol.com/>

Plataforma habilitada para recepcionar tus datos las 24 horas del día.

MEDIOS DE PAGOS

a) Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L. 
Cuenta Corriente N° Cuenta: 2000182683
NIT: 375983023

b) TIGO MONEY: 76070714 

c) Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.
N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023 

CAPACITADOR

Ing. MBA Jessica Escobar Moncada/ Ingeniero Industrial

Master en Administración de Empresas (MBA); Especialista en Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001; Experiencia de más de 15 años en Calidad en empresas manufactureras textiles, de alimentos y plásticos. Consultorías técnicas y auditorías en empresas de servicios y manufactureras; Docente de Posgrado en la Facultad de Ingeniería en la Universidad Mayor de San Andrés; Docente de Posgrado en la Facultad de Ingeniería en la Universidad Técnica de Oruro.