Técnicas de Auditorias Internas Para los Sistemas de Aseguramiento de Calidad y Prerrequisitos HACCP.

OBJETIVOS DEL CURSO

Al finalizar el curso el participante podrá aplicar las técnicas necesarias para lograr el desempeño deseado de un auditor HACCP. aplicar la norma ISO 19011 en las auditorías internas del sistema, ejecutar auditorías internas, favoreciendo la mejora continua del Sistema de Inocuidad de su empresa.

CONTENIDOS

Módulo I El Ciclo de Gestión del Sistema:
El rol de las auditorías en el mejoramiento continuo, Directrices de la Norma ISO 19011, Objeto y campo de aplicación, Referencias normativas, Términos y definiciones, Principios de auditoria, El puzle del auditor y Competencia de los auditores para la efectividad de las auditorías internas.

Módulo II Flujo General del Proceso de Auditoria:
Establecimiento del inicio de la auditoría y contacto inicial con el auditado, Revisión general de la documentación a auditar de acuerdo a los requisitos normativos de sistema de gestión.
Preparación para las actividades de auditoria: Elaborando un plan de auditoría.

Módulo III Realización de las Actividades de Auditoría:
Reunión de apertura, Comunicación durante la auditoría, Asignación de funciones responsabilidades de los guías y los observadores, Auditando mis documentos recopilación y verificación de la información, Ayuda práctica para la realización de la auditoria: Técnicas para la obtención de evidencias.

Módulo IV Cierre de Auditoría:
Práctica para el reconocimiento y redacción de No Conformidades.. Distinguiendo entre observaciones y no conformidades. Preparación de las conclusiones de la auditoria. Realización de la Reunión de cierre. Preparación y distribución de informe de auditoría. Elaborando el informe de auditoría dejando tareas realización de actividades de seguimiento de una auditoría. Evaluación de Análisis de Causas y Acciones correctivas presentadas por los dueños de los procesos auditados.

GRUPO OBJETIVO

Gerentes, jefes de área, supervisores, profesionales de aseguramiento y control de calidad, laboratorio y producción, personal involucrado en sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos.

REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos y/o experiencia en Buenas Prácticas de Manufactura y la Metodología HACCP.

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 16 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7)

Código SENCE: 1237970612

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

Rut OTEC: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

Fonos: +56229520485;

+56944024995

PowerCap
CAPACITACIONES