

En NORMEX nos especializamos en brindarle un proceso ágil y profesional en la evaluación de la conformidad de todos los procesos relacionados con los alimentos.

La gestión de la inocuidad de los alimentos involucra un conjunto de acciones orientadas a garantizar la máxima seguridad posible para los consumidores y evitar la propagación de riesgos microbiológicos a través de los alimentos, tales como *Salmonella* o *Escherichia coli*, así como la contaminación con dichos patógenos cuando se transporta el alimento de un lugar a otro.

Objetivo:

- Al término del curso, el participante conocerá los conceptos, la normatividad y los principios básicos sobre las auditorías a los Sistemas de Gestión de la Inocuidad y aprenderá a programarlas, planificarlas y realizarlas, siguiendo las directrices de la guía internacional ISO 19011:2002; lo anterior tiene como propósito que el participante adquiera las bases técnicas para su desempeño como auditor.

Requisitos:

- El participante deberá conocer a fondo las actividades o tareas que desempeña dentro de su organización, interés personal en mejorarlas y disposición para el trabajo en equipo.

Duración:

- 16 horas impartidas en dos sesiones.

Dirigido a:

- Auditores internos

Temario:

- I. Auditorías a Sistemas de GIA
- II. Principios generales
 - a. Antecedentes y normatividad
 - b. Conceptos generales
 - c. Principios generales de auditoría
- III. Gestión de programas de auditorías
 - a. Programas de auditoría
 - b. Actividades de auditoría
- IV. Auditoría a la Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
- V. Competencia y Evaluación de los auditores
 - a. Requisitos
 - b. Competencias
 - c. Evaluación

Incluye:

- > Materiales del curso en formato en memoria USB.
- > Cofee break (Optativo).
- > Constancia con valor curricular.

Contáctanos

📍 Av. San Antonio No. 256, Piso 7
Col. Ampliación Nápoles C.P. 03840
Del. Benito Juárez México, CDMX

✉️ acientes@normex.com.mx
capacitacion@normex.com.mx

☎️ +52 (55) 5598 3036
🌐 www.normex.com.mx