



**Curso *ONLINE***  
**Formación de Auditor**  
**Enfoque:**  
**Industria alimentaria.**

2022

[www.milenniacapacitacion.com](http://www.milenniacapacitacion.com)



# Datos generales:



DURACIÓN:  
12 HORAS TOTALES  
VÍA ZOOM COMPLETAMENTE EN  
VIVO



## Precio general

\$949.- MXN

Clientes Milennia

\$799.- MXN

(Si tomaste algún curso en 2021)

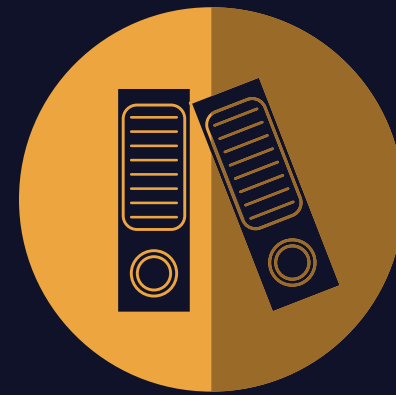
En caso de requerir factura el costo es más el 16% de IVA.(Para facturas no aplica la promoción a estudiantes y recién egresados)

\*Estudiantes deberán presentar comprobante de estudios vigentes y egresados no mayor a 6 meses

# Que incluye:



Constancia y DC3 de habilidades adquiridas por 12 horas con registro ante la Secretaria del Trabajo y Previsión Social  
(En cursos ONLINE se envía de manera electrónica)



Material de apoyo  
(En cursos ONLINE el material es electrónico)



Acceso a la plataforma para visualización de las grabaciones posteriores  
(1 mes)

# Objetivos



- Conocer la metodología de planificación y ejecución de una auditoría de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
- Formar auditores en sistemas de gestión de la calidad con base en ISO 19011:2018.
- Establecer el seguimiento para auditar en específico el sistema de Gestión de la Inocuidad.

# Dirigido a:



Personal encargado del sistema de gestión de la Calidad e Inocuidad

Miembros del equipo de inocuidad

Personal seleccionado como auditores internos

Nivel: Intermedio

# Temario



1. Normativa aplicable ISO 19011:2018  
Directrices para la auditoría de los sistemas de Gestión.
2. Selección de auditores (requisitos y evaluación de un auditor)
3. Comportamiento de un auditor previo, durante y después de una auditoría.
4. Diferencia y ejemplos entre inspección y auditoría

# Temario



5. Realización de una auditoría

6. Auditoria documental

7. Informe de auditoría

8. Como auditar un Sistema HACCP

9. Auditoría de un sistema de inocuidad

# Ponente:



--Química Soledad Tolentino

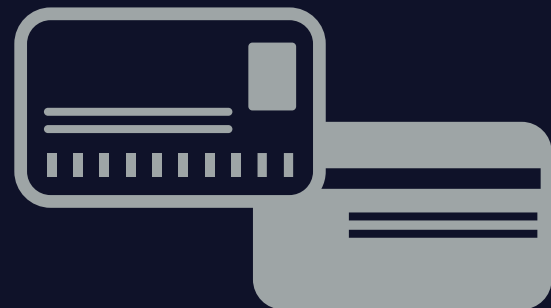
Química en Alimentos, con mas de 25 años de experiencia en la Industria Alimenticia, actualmente desarrollándose como Profesional SQF en empresa de nivel internacional, llevando a cabo implementaciones de sistemas GFSI, BPM, HACCP, sistemas documentales, auditor en sistemas de calidad e inocuidad, creando sinergia con clientes y proveedores.

# Métodos de pago



Pagos nacionales o internacionales

<https://www.paypal.me/milenniacapacitacion>



Pagos nacionales

General: <https://mpago.la/1TTLaFo>

Clientes: <https://mpago.la/1CEkUcT>



Deposito en OXXO  
(consultar datos bancarios)



Transferencia bancaria  
(consultar datos bancarios)

# Milennia Centro de Capacitación

[WWW.MILENNIACAPACITACION.COM](http://WWW.MILENNIACAPACITACION.COM)



DOMICILIO

Pelicano 1959

Guadalajara

TELÉFONO:

52 33-1116 0250

EMAIL

[contacto@milenniacapacitacion.com](mailto:contacto@milenniacapacitacion.com)