

Curso-Taller en Español

AUDITOR LIDER CERTIFICADO ISO 22000

Assessment Team Leader ISO 22000

25 al 29 de Agosto 2008, Guadalajara, MEXICO

Sistema Unico de Gestión en Seguridad Alimentaria aceptado por
USA, EUROPA (CEU) y ASIA

ISO 22000:2005, Se diseña para permitir que todos los tipos de organización dentro de la cadena alimenticia cuenten con un sistema de Manejo de Sistemas en Seguridad Alimentaria. El estándar desarrollado dentro de la ISO (*International Organization for Standardization*) junto con importantes organizaciones mundiales encargadas de la regulación de los alimentos y representantes de 14 países, se extiende desde productores primarios de alimentos, fabricantes y procesadores, operadores de transporte y almacenaje de alimentos, proveedores del sector alimenticio como productores de equipo, material de empaque, agentes de limpieza e ingredientes. Una ventaja que resulta importante es que la ISO 22000 hará más fácil para las organizaciones mundiales implementar el sistema HACCP, incorpora los principios de HACCP y cubre los requisitos de los estándares dominantes desarrollados.

Curso-Taller esencialmente práctico con ejercicios y casos de estudio tratados de manera grupal e individual, incluyendo experiencias sobre casos de auditorías. Se aplicarán 5 evaluaciones para probar el certificado y éstas se conforman por grado de participación, talleres de trabajo, informe documentado, conclusión y presentación de resultados. Adicionalmente se presenta un exámen escrito.

FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK
(Entidad Certificada para cursos aprobados por la Plataforma Internacional GOB | GCC) en coordinación con BRS (Management Systems-Registration Services) Organismo Certificador Internacional acreditado bajo el GOB | GCC Accreditation – Recognition Platform (USA) y por la Entidad Holandesa RvA en QMS y EMS avalado para colaborar para FDA, USDA y otras agencias federales en "Food Defense" y "CBP C-TPAT (Customs - Trade Partnership Against Terrorism).



OBJETIVOS

- Analizar los principios de desarrollo de verificaciones e inspecciones en los temas relevantes del sector alimenticio y los organismos de acreditación con los criterios de registro internacionales respectivos.
- Conducir verificaciones e inspecciones del sector alimenticio.
- Implementar y administrar proyectos de actividades relevantes al sector alimenticio.
- Calificar en oportunidades al sector alimenticio.
- Obtener credencial profesional para evaluar este sector

PRECIO \$1,600 USD mas IVA

***3 Pagos Diferidos de \$560 USD mas IVA (fechas a su elección)**

Membresía Plata 50% de descuento

Informes e inscripciones: FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK (México & Latin América)

Tels: 52 (33)3122-2308 Fax:(33)3122-2304

capacitacion@safefoodnetwork.com

www.safefodnetwork.com

CONTENIDO

- INTRODUCCIÓN AL PROGRAMA y SISTEMAS CONTEMPORÁNEOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA: HACCP, CODEX, BRS
- DISCUSIÓN, REQUISITOS ISO 22000:2005
- AUDITORÍA, AUDITOR Y PROGRAMACIÓN
- PLANIFICACIÓN ISO 19011:2002 [ISO 22003 (en proceso)]
- AUDITORÍA, TÉCNICAS y EXPECTATIVAS [ISO 19011:2002]
- CONCLUSIÓN, INFORME y CIERRE [ISO 19011:2002]
- DISCUSIÓN DE REQUISITOS DE TRAZABILIDAD (ISO 22005)
- NOAA HACCP QMP
- DISCUSIÓN DEL CIERRE;
- PRESENTACIÓN DE EQUIPOS Y PRUEBA ESCRITA
- PROTOCOLOS DE ACREDITACIÓN Y CERTIFICACIÓN,

MATERIAL ANEXO

- Norma ISO 22000:2005, (Adaptación en Español)
- Glosario de Términos -"FSMSA" -
- Guía para Evaluación ISO 22000:2005 BRS
- Guía de Orientación BRS HACCP MS

LEAD INSTRUCTOR

Víctor Cintrón

(GlobalNet Certified Assessment Team Leader)

Reconocido Experto en Dirección y Manejo de Sistemas relacionados con Riesgo y Seguridad Alimentaria. Con gran Experiencia en mas de 100 organizaciones en Alimentos y Manufactura en Asesoría y Certificación en HACCP, ISO 9000, ISO 13485, FDA QSR 21CFR Part. 820, QSIT, CMDCAS, HIPAA, ISO/IEC 17025 e ISO 14000 . Especialista en Acreditación Internacional ISO 22000:2005.

Invitan



INCLUYE

- Certificación Internacional Auditor ISO 22000
- 40 horas Teórico-Prácticas
- Material de Trabajo y Evaluaciones
- Coffee-Breaks continuos
- Comidas

REQUISITOS

Conocimiento de la Norma ISO 9000 y/o HACCP

HORARIO

9:00 a 18:00 hrs.

LUGAR

HOTEL PRESIDENTE INTERCONTINENTAL Guadalajara

Av. López Mateos Sur y Moctezuma Cd. Del Sol
45050 Guadalajara, Jal. Tel: (33) 36 78 12 34

Solicite **Tarifa Preferencial** en habitación sencilla o doble,
mencionando evento FOOD SAFETY

PRECIO \$1,600 USD más IVA

*3 Pagos Diferidos de \$560 USD mas IVA

MIEMBROS FSIN

Membresía Plata **50% de descuento**

Membresía Bronce **20% de descuento**

(Descuentos no acumulables)

Algunas de las organizaciones participantes
del Programa

"AUDITOR LIDER CERTIFICADO ISO 22000"
impartido por BRS-FSIN

- ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION (EMA)
- SILLIKER Inc. (Homewood, IL USA)
- GRUPO LALA
- NESTLE MEXICO
- NESTLE CARIBBEAN REGION (Dominican Republic, Trinidad & Tobago and West Indies, Jamaica and PR.)
- FREXPORT (SMUCKER'S)
- DANONE DE MEXICO
- INSTITUTO MEXICANO DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION A.C. (IMNC)
- GERMANISHER LLOYD CERTIFICATION
- EUROFRESH FARMS (USA)
- TETRAPAK
- UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
- BROWN-FORMAN MEXICO (TEQUILA HERRADURA)
- TEQUILA SAUZA
- SANMINA-SCI MEXICO
- PRODUCTOS VERDE VALLE

CUPO LIMITADO

(PARA RESERVAR SU LUGAR LLENE ESTE CUPON Y ENVIELO AL FAX 52(33)3122-2304)

Nombre: _____ Empresa: _____

Puesto: _____ e-mail: _____

Cdad. Edo. País _____ Tel/fax : _____

FORMAS DE PAGO

- Depósito o transferencia bancaria** en moneda nacional (de acuerdo al tipo de cambio al día) en BANAMEX Cuenta No. 413826250 Clabe 002320413800262504 Suc. 4138 en Guadalajara, Jal. México.
- Efectivo o cheque**
- Depósito en dólares (USD)** en Estados Unidos a la Cuenta No.0400231202941018 de CITIBANK Routing No. 3222717241 en Los Angeles, CA, U.S.A