

BELCOL CAPACITACIÓN Y ASESORÍA, S.C.

INVITA A PARTICIPAR EN EL CURSO:

“AUDITORÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO ANIMAL Y EN PLANTAS DE RENDIMIENTO O DE BENEFICIO PARA SU CERTIFICACIÓN ANTE SENASICA/SADER”

Introducción:

Las BPM están dirigidas a gestionar y minimizar los riesgos inherentes a la seguridad (inocuidad) de los productos que son elaborados.

Objetivo del curso:

Que los asistentes aprendan cómo realizar la auditoría interna de sus Buenas Prácticas de Manufactura y que evalúen el cumplimiento de los requisitos de cada proceso considerado en los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura publicados por el SENASICA/SADER.

Dirigido a: el personal involucrado en la fabricación y en el aseguramiento de la calidad de los productos.

EL TEMARIO SE PRESENTA EN LA SIGUIENTE HOJA.

INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO EN LÍNEA	
FECHA	Viernes 25 de febrero de 2022
DURACIÓN	Ocho horas
FORMA	Virtual
MEDIO DE CONEXIÓN	Plataforma Zoom
HORARIO DE CONEXIÓN	8:45 h a 9:00 h
HORARIO DEL CURSO	9:00 h a 17:00 h
COMIDA	14:00 h a 15:00 h
ENTREGA DE MATERIAL	El lunes 28 de febrero se envía al correo de cada asistente una liga para su accesibilidad y descarga.
ENTREGA DE DIPLOMAS	Uno o dos días hábiles posteriores al curso se envía por correo electrónico el Diploma, toda vez que hayan contestado una breve encuesta, y, en caso de requerirlo en forma física, se debe solicitar desde el registro en el curso, su envío con un costo adicional de \$250.00 más IVA. Nota: los Diplomas de los participantes de una misma empresa puede realizarse en un sólo envío.

*La conexión se enviará dos días antes del curso y se solicita a los participantes conectarse antes de la hora de inicio ya que una vez comenzado, se bloqueará el acceso.

Nota: solamente se permitirá una conexión y se entregará un diploma de asistencia por participante inscrito.

COSTO: \$4 200.00 (cuatro mil doscientos pesos 00/100 M.N.) más IVA.

DESCUENTO: a partir del segundo participante, de la misma empresa, se otorga un 10% de descuento.

INSCRIPCIONES:

En la página web: www.belcol.mx

Por contacto directo: contacto@belcol.mx

DATOS DE DEPÓSITO: Banco: Santander

Titular: BELCOL CAPACITACIÓN Y ASESORÍA, S.C.

Número de cuenta: 65-50502349-3

CLABE: 014180655050234938

TEMARIO

AUDITORÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO ANIMAL Y EN PLANTAS DE RENDIMIENTO O DE BENEFICIO PARA SU CERTIFICACIÓN ANTE SENASICA/SADER

Capacitadores: QFB Beatriz Beltrán Brauer
Q.I. Martha Laura Domínguez Mier

I. PASO 1. PLANIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA.

- a. Programación de la auditoría.
- b. Definición del objetivo y alcance.
- c. Selección del equipo auditor.
- d. Definición de los recursos necesarios para realizar la auditoría.

II. PASO 2. REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA

i. BPM EN LOS PROCESOS OPERATIVOS

Revisión de los procesos de manufactura para evaluar el cumplimiento de los requisitos del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de productos alimenticios para consumo animal y en plantas de rendimiento o de beneficio para su certificación ante SENASICA/SADER

ii. REQUISITOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD:

Revisión de los requisitos del SGC y de sus indicadores de desempeño.

III. PASO 3. ELABORACIÓN DEL REPORTE (INFORME) DE AUDITORÍA: AUDITORÍA:

- i. Revisión de las evidencias de auditoría.
- ii. Identificación de no conformidades.
- iii. Redacción de las no conformidades.
- iv. Elaboración del reporte.

IV. PASO 4. SEGUIMIENTO Y ACCIONES PARA EL CIERRE DE LAS NO CONFORMIDADES.

- i. Gestión para el manejo de las no conformidades.

V. AUTORIZACIÓN DE VISITAS DE LAS UNIDADES (ORGANISMOS) DE INSPECCIÓN (ASIGNACIÓN DE FOLIOS) A LAS EMPRESAS QUE SOLICITAN SU CERTIFICACIÓN EN BPM AL SENASICA/SADER.