



Synergy BioTech

Because health is first

Introducción a la norma NMX-F-605-NORMEX-2015 Alimentos—Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H



Dirigido a

Gerente de alimentos y bebidas

Gestión de calidad

Chef Ejecutivo

Sous chef

Emprendedor o profesionalista interesado en incrementar sus habilidades de auditoría interna en base a la norma mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015 tomando como referencia la norma ISO 9011:2011

Estudiantes de gastronomía, nutrición o repostería

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Avanzado

Introducción

El objetivo de una auditoría interna en la norma mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015 Manejo Higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H es verificar si el sistema está cumpliendo con su objetivo de prevenir la contaminación por medio de buenas prácticas de higiene. El auditor interno no solo debe tener buen conocimiento la norma evaluar y la lista de verificación, sino también las competencias necesarias para planificar y preparar una auditoría interna, reunir evidencias de auditorías mediante observación, entrevistas, revisión de documentos y registros, y finalmente redactar un informe de auditoría.

En este curso el participante examinará los criterios requeridos para auditar una norma NMX-F-605-NORMEX-2015 tomando como referencia la noma ISO 19011:2011.



Objetivo del Curso

En este curso el participante examinará los criterios requeridos para auditar una norma NMX-F-605-NORMEX-2015 tomando como referencia la norma ISO 19011:2011

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Revisión de la norma mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015 Alimentos—Manejo Higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H

Tipos de auditoría

ISO 19011:2011 Criterios para auditar un sistema de gestión

Alcance

Referencias normativas

Términos y definiciones

Principios de una auditoría

Manejo de un programa de auditoría

- General
- Estableciendo los objetivos del programa de auditoría
- Estableciendo el programa de auditoría
- Implementando el programa de auditoría
- Monitoreo del programa de auditoría
- Revisión y mejora del programa de auditoría

Ejecución de la auditoría

- General
- Iniciando la auditoría
- Preparando las actividades de auditoría
- Conduciendo las actividades de auditoría
- Preparando y distribuyendo el reporte de auditoría
- Completando la auditoría
- Seguimiento de la auditoría

Competencia y evaluación de los auditores

- General
- Determinación de la competencia para completar las necesidades de un programa de auditoría
- Establecimiento del criterio de evaluación del auditor
- Seleccionando la metodología de evaluación más apropiada
- Evaluando al auditor
- Manteniendo y mejorando la competencia del auditor

Ejemplos de los conocimientos que debe tener el auditor

Lista de verificación NMX-F-605-NORMEX-2015

Tipos de no conformidades

Ejecución de la auditoría

Taller: Evaluación de criterios, identificación y escritura de hallazgos

Escritura de un reporte de auditoría

Taller: Escritura de un reporte de auditoría

Cierre de no conformidades

Taller: Cierre de no conformidades

Conclusiones

Evaluación

Cierre de sesión

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 24 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 37, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra.

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 5,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 6,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 7,500.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

25, 26 y 27 de Septiembre 2017, 9:00 a 17:00 horas

24, 25 y 26 de Septiembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capacitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

