

# TEMARIO DE CURSO

● FORMACIÓN DE AUDITORES GMP



ÁREA  
INDUSTRIA  
ALIMENTARIA

• **CÓDIGO INTERNO: IA-AL017**

• **CÓDIGO SENCE: 1237935505**

## OBJETIVO(S) DEL CURSO:

Al finalizar el curso el participante será capaz de preparar, desarrollar y ejecutar una Auditoria Buenas Prácticas de Manufactura, utilizando elementos claves, reportes y tratamiento de No conformidades.

## I MÓDULO “INTRODUCCIÓN”

1. Gestión de Calidad
2. Definiciones
3. Auditorias, Qué, Cómo, Cuando
4. Requisitos regulatorios generales

## II MÓDULO “SELECCIÓN DEL EQUIPO AUDITOR”

1. Selección
2. Auditor líder
3. Auditor
4. Perfil y entrenamiento del auditor

### III MÓDULO “PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA”

1. Etapas de la planificación

### IV MÓDULO “DESARROLLO DE LA AUDITORÍA”

1. Entrevista
2. Técnicas para obtener evidencia
3. Hallazgos comunes.

### V MÓDULO “ELEMENTOS CLAVES A AUDITAR”

1. Como auditar los elementos de la Norma Técnica 127 de Buenas Prácticas de Manufactura.

### VI MÓDULO “REPORTE DE LA AUDITORÍA”

1. Reporte Ejecutivo
2. Reporte Detallado

### VII MÓDULO “TRATAMIENTO DE NO CONFORMIDADES”

1. Técnicas para identificar causas raíces
2. Respuesta a los reportes de auditoría

### VIII MÓDULO “SEGUIMIENTO DE LA AUDITORÍA”

1. Seguimiento
2. Recomendaciones
3. Factores de éxito
4. Buenas Prácticas de Auditoría

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Clases expositivas, se utilizará una metodología entretenida y dinámica, con trabajos en equipos, análisis de situaciones de experiencias, exposición de los participantes, juegos lúdicos y retroalimentación con el relator.

## DURACIÓN

- 16 Horas Cronológicas

