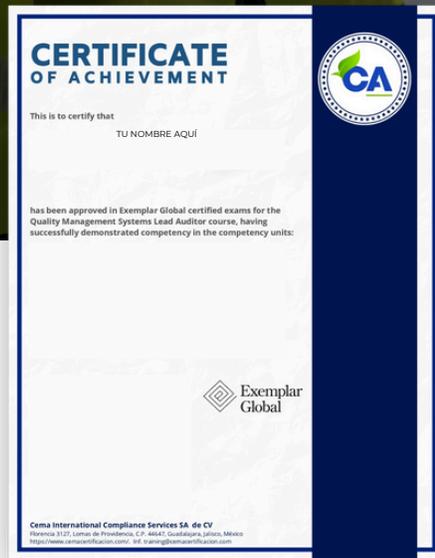


ISO 19011 directrices para la auditoria de los sistemas de gestión

La norma ISO 19011:2018, ofrece un enfoque uniforme y armonizado que permite una auditoría eficaz



¡BENEFICIOS!

✓ Certificado con Reconocimiento ante el Exemplar Global

✓ El participante tendrá la capacidad de adquirir los conocimientos teóricos y prácticos sobre las directrices de auditoría señaladas en la norma ISO 19011:2018

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

SOBRE EL CURSO

La norma ISO 19011:2018, ofrece un enfoque uniforme y armonizado que permite una auditoría eficaz tanto a Sistemas de Gestión Individuales, como a múltiples Sistemas de Gestión, por una o más entidades que conllevan estas auditorías. Asegurando una evaluación sistemática de los procesos de una organización contenidos en sus propios Sistemas de Gestión.

OBJETIVOS



El participante tendrá la capacidad de adquirir los conocimientos teóricos y prácticos sobre las directrices de auditoría señaladas en la norma ISO 19011:2018:

- Considerando un análisis de riesgos enfocado en la ejecución de la auditoría
- Conociendo los tipos de auditoría que se pueden realizar
- Identificando las cualidades de un auditor
- Guiando el manejo adecuado en situaciones comunes durante las auditorías

TEMARIO

1. ISO 19011:2018

1.1 Generalidades de la ISO 19011:2018

1.2 Directrices de auditoría para los Sistemas de Gestión

1.3 Términos y definiciones

1.4 Principios de auditoría

1.5 Gestión de un programa de auditoría (aspectos generales)

1.6 Realización de una auditoría

- Inicio de auditoría
- Preparación de las actividades de auditoría
- Realización de las actividades de auditoría
- Preparación y distribución del informe de auditoría
- Finalización de la auditoría
- Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría

Competencia y evaluación de auditores

DIRIGIDO A



Publico en general y/o organizaciones que pretendan realizar sus auditorías bajo las directrices de auditoría en la versión 2018

- Personal administrativo, gerencial, supervisores y directivos de los Sistemas de Gestión de una organización.
- Responsables/implementadores de Sistemas de Gestión.

DURACIÓN



- 02 días/16 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- Certificado con Reconocimiento
- ante el Exemplar Global
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

DINAMICA DE TRABAJO



Temas de discusión, estudios de casos y sesiones de preguntas y respuestas para comprender, identificar e interpretar la norma ISO 19011 en su versión 2018.

TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

Curso	Duración	Modalidad	Certificado
Requerimientos Auditor	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM 
Básico Avanzado	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO 
V6.0: PLANTAS Add-on SPRING V2.0 Add-On GRASP v2.0 Cadena de Custodia (CoC) v6.1 Add-on AH-DLL GROW FSMA PSR V2.0	16 horas (2 días) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial Virtual Virtual Virtual Virtual Virtual	Oficial GGAP 
Controles Preventivos PCQI INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA 
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015 ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	40 horas (5 días) 16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial Virtual	EXEMPLAR GLOBAL 

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	

METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



citibanamex

Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV

Número de cuenta CLABE: 002320701910980970

BBVA

Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV

Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>