SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

FORMACIÓN:

AUDITOR INTERNO EN SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

EN BPM, HACCP E ISO 22000

3 NORMAS EN UN SÓLO PROGRAMA

Ministerio del Trabajo

República del Ecuador

RESOLUCIÓN: MDT-SCP-2021-0416

+9K

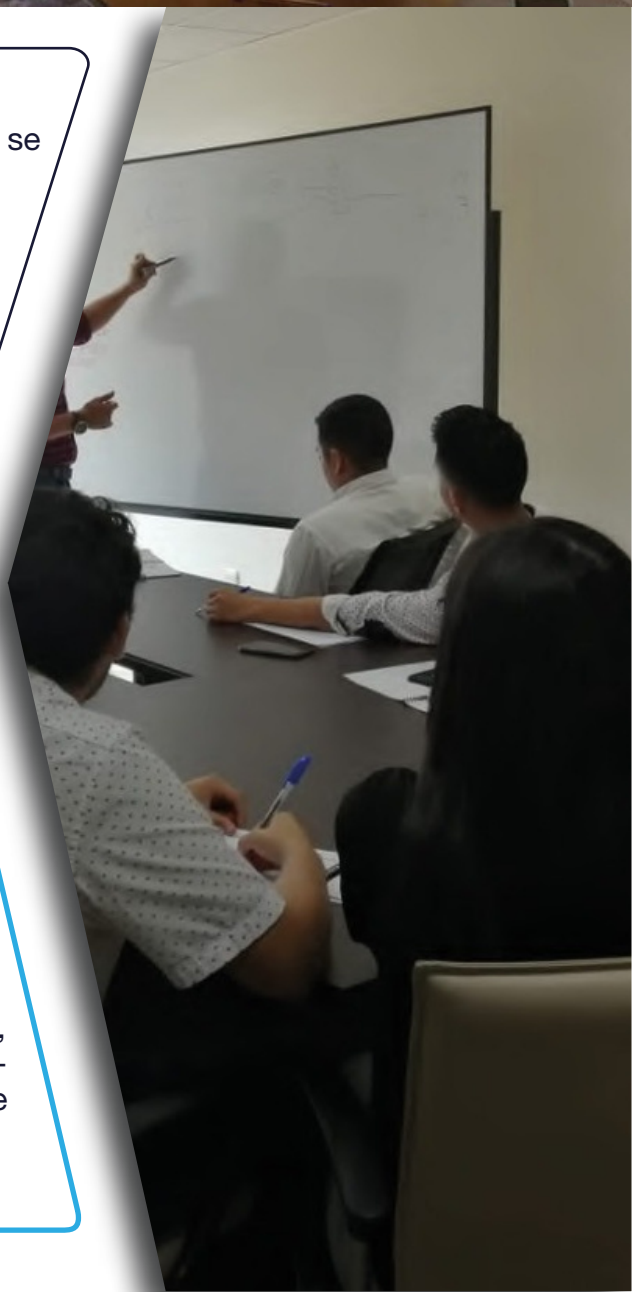
PROFESIONALES CERTIFICADOS

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

INNOVACIÓN
METODOLÓGICA

¿A quién va dirigido?

Todas las personas vinculadas a la Industria alimentaria que se encuentren interesadas en aprender e implementar las normativas que debe cumplir una organización, garantizando el cumplimiento de los parámetros de seguridad que permiten obtner un producto inocuo.



PERFIL DE INGRESO

El programa de Gestión de la Inocuidad Alimentaria promueve el ingreso de gerentes, jefes, operadores, auditores, profesionales, docentes, estudiantes y trabajadores dependientes e independientes que tengan un enfoque laboral académico orientado a la insdutria alimentaria.

PERFIL DE EGRESO

-Conoce, comprende e interpreta las normativas de gestión de la inocuidad alimentaria en los campos de higiene, BPM, HACCP

-Desarrolla, implementa y ejecuta actividades de: consultoría, asesoría, supervisión, investigación y docencia; los conocimientos adquirdos le permiten deselvolverse en áreas de cate ring, insdutrias agroalimentarias, sector agrícola y ganadero.

BENEFICIOS
PROFESIONALES

AVAL OFICIAL Ministerio del Trabajo

OPERADORES DE CAPACITACIÓN

República del Ecuador

SPARTAN BUSINESS GROUP LLC.
Empresa legalmente constituida en USA

BENEFICIOS DEL PROGRAMA

- Asegura un elevado nivel de calidad/seguridad industrial.
- Puede implantar una verdadera política de inocuidad por parte de la dirección de la empresa, para garantizar una seguridad total en todos los productos fabricados.
- Conoce y entiende los principios de las Buenas Prácticas de Manofactura y las diferentes formas en las cuales los requisitos pueden ser implementados , tomando en cuenta la realidad del mercado y la empresa.
- Investiga a fondo la inocuidad de las materias primas integrantes de los productos alimenticios, para su manipulación y mejora en el alimento final.

BENEFICIOS ACADÉMICOS DE SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

- Forma parte de un grupo de aprendizaje exclusivo.
- Trabaja a un nivel profundo para lograr cambios y desarrollar comptencias.
- Recibe una atención personalizada, ajustada a tus necesidades.
- Entrénate con los más altos estándares de calidad y mejores facilitadores.
- Siéntete seguro y bien acompañado durante todo el proceso de aprendizajes.

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

CAMPOS PROFESIONALES

01 Investigador especialista en seguridad alimentaria.

02 Responsable de entidades punteras en tecnología de los alimentos.

03 Experto en seguridad alimentaria dentro de explotaciones agrícolas y ganaderas.

04 Consultoría y asesoramiento a empresas del sector alimentario.

05 Docencia e investigación en seguridad, calidad e industria agroalimentaria.

06 Asesoría en servicios de catering (por ejemplo, para comedores escolares, hospitales, etc.)

07 Supervisor en departamentos de Seguridad Alimentaria.

08 Responsable de laboratorios de control de calidad, tanto en la industria alimentaria como en universidades y otras entidades públicas o privadas.

09 Responsable de Riesgos Laborales en la Seguridad Alimentaria.

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO 1

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Arcsa - Ecuador (virtual - pregrabado)

01 CAPÍTULO I

1. Instalaciones y Requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura.

02 CAPÍTULO II

1. De los equipos y utensilios.

03 TÍTULO IV: REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

1. Capítulo I: Obligaciones del Personal.
2. Capítulo II: De las Materias Primas e Insumos.
3. Capítulo III: Operaciones de Producción.
4. Capítulo IV: Envasado, Etiquetado y Empaquetado.
5. Capítulo V: Almacenamiento, Distribución, Transporte y Comercialización.

CURSO 2

HACCP (Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos)
Pasos Previos (en vivo - on line) ((●))

FECHAS: del 1 al 14 Marzo 2023 (lunes - viernes)

HORARIO: 19h00 - 21h30

1. Creación de un Equipo HACCP.
2. Determinación de las características del producto final.
3. Especificación del Uso del producto final.
4. Desarrollo de los diagramas de flujo.
5. Verificación de Diagramas de Flujo in situ.

02 HACCP

1. Principio 1: Análisis de peligros.
2. Principio 2: Determinación de Puntos Críticos de Control.
3. Principio 3: Establecimiento de Límites Críticos.
4. Principio 4: Creación de un Sitema de Monitoreo.
5. Principio 5: Establecimiento de Acciones Correctivas.
6. Principio 6: Creación de un Sistema de Registro.
7. Principio 7: Verificación y Validación del Sistema.

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO 3

Auditoría Interna ISO 22000 (en vivo - on line)
FECHAS: 16 al 28 de Marzo (lunes a viernes)
HORARIO: 19h00 - 21h30

01 GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Ciclo PHVA.
2. Mentalidad basada en riesgos.

02 INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018- SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Alcance, referencias, definiciones.
2. Contexto de la organización.
3. Liderazgo.
4. Planeación del sistema de gestión de calidad.
5. Soporte.
6. Operación.
7. Evaluación del desempeño.
8. Mejora continua.

03 ISO 19001:2018 - DIRECTRICES DE LA AUDITORÍA PARA LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

1. Términos y definiciones.
2. Principios de auditoría.
3. Gestión de un programa de auditoría.
4. Realización de una auditoría.
5. Competencias y evalucación de los auditores.

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

INCLUYE

Plataforma virtual
Acceso 24 horas - ilimitado

Plataforma para estudio autónomo

Grupo exclusivo de WhatsApp

Repositorios digitales

Clases en vivo, interacción directa con el docente

Respaldos de las clases en vivo

Talleres prácticos de Casos reales en vivo

Tutor/a académico/a

BONOS EXCLUSIVOS

Pack de plantillas en Excel para los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Repositorio Virtual con las principales normas y banco de preguntas.

Registro en nuestra bolsa de empleo.

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

CERTIFICADOS

Certificados de aprobación y registro Oficial del Ministerio de Trabajo (EX SETEC) :

RESOLUCIÓN: MDT-SCP-2021-0416

- Formación en Auditoría Interna ISO 22000 (40 horas)

Certificados de aprobación con AVAL Spartan International Academy:

- Auditor Interna de BPM (40 horas)
- Auditor Interno HACCP (40 horas)

CLAUSTRO
DOCENTE

Emiliano Zapata
Ingeniero Químico en Alimentos
Universidad Central del Ecuador
Experto en Gestión de Calidad
e Inocuidad Alimentaria

Emiliano se ha especializado en auditoría interna, ISO 22000, Control de Calidad, Microbiología, HACCP, Gestión de Inocuidad de alimentos, Manejo de cultivos, Manejo de plagas y

FSPCA Preventive Controls for Human Food.

Se ha desempeñado como Gerente Nacional de Calidad de importantes empresas de alimentos del Ecuador, ha trabajado en la implementación y Certificación del Sistema HACCP y ha esarrollado más de 180 productos con gran acogida en auto servicios del país y el exterior.

Experto en: Implementación, capacitación y seguimiento en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria la BPM, HACCP y programas de mejoramiento continuo. Manejo Integrado de Plagas, Gestión de Riesgos Biológicos para la Inocuidad de Alimentos, Manejo e Interpretación de normativas INEN y CODEX ALIMENTARIUS, Liderazgo Integral y Coaching Organizacional

Ian Armendáriz
Ingeniero en Alimentos (ESPOL)
Food Science MSc.
(Universiteit Cent - Bélgica)

Máster en Dirección y
Mejora de Procesos
(Universidad de Barcelona -España)

Ian es Magister en Food Science Internacional. Actualmente se desempeña como Gerente de producción de una importante multinacional de alimentos. Experto en certificar a empresas en Sistemas Integrados de Gestión Alimentaria.
Se ha especializado en certificaciones en Sistemas ISO 9001, HACCP, FSSC 22000, BPM, BRCGS, y en Auditorías a proveedores locales e internacionales. Cuenta con más de 10 años de experiencia en gestión de la calidad, mejora continua y producción industrial.

CLAUSTRO
DOCENTE

María del Carmen Gaybor

Master en Calidad y Productividad
(Universidad Católica del Ecuador
Ingeniera de Alimentos
(Universidad San Francisco de Quito)
Experta en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

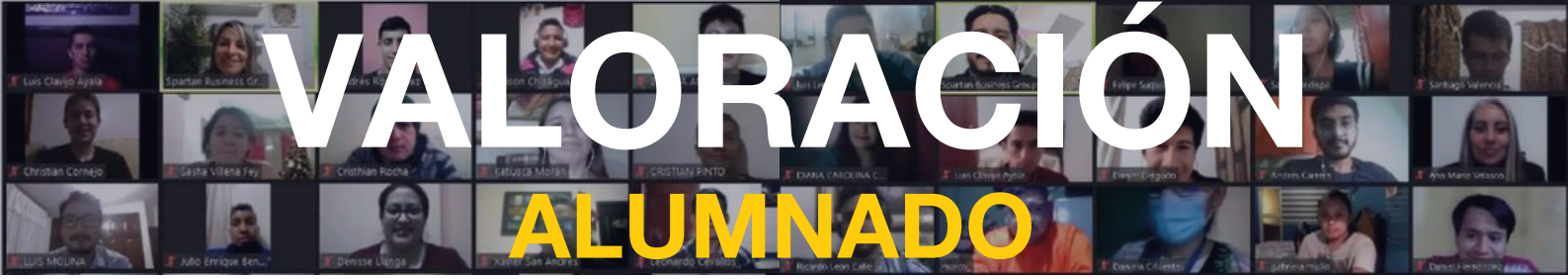
María del Carmen, ha dirigido el departamento de producción de prestigiosas empresas de alimentos, actualmente es la responsable de Control de Calidad de una de las empresas de alimentos más importantes del Ecuador.
Experta en: Implementación, capacitación y seguimiento en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria BPM, HACCP y programas de mejoramiento continuo. Manejo e interpretación de normativas INEN y CODEX ALIMENTARIUS.

Se ha especializado en gestión y aseguramiento de la calidad de plantas de alimentos, Investigación y Desarrollo de nuevos productos, Microbiología Alimentaria, Análisis físico químicos y bromatología, Técnicas de Titulación y Diseño de Experimentos (procesos fermentativos y biotecnológicos).

Paulina Arias

Bioquìmica Farmacéutica Alimentos
(Universidad Central del Ecuador, Quito)
Procesos de dirección empresarial MSc.
(UNIR, España)
Máster en Administración de Empresas
(Universidad San Francisco de Quito)

Paulina es Jefa de Aseguramiento de Calidad y Asuntos regulatorios
Se ha especializado en:
• Implementación del sistema de gestión ISO FSSC 22000, además de BPM y HACCP.
• Representante técnica autorizada por el Ministerio de gobierno para el manejo de sustancias controladas.
• Desarrollo de proyectos de mejora continua, metodología Lean manufacturing, Desing thinking.
• Auditor de sistemas ISO 45001, ISO FSSC 22000, PUNTO VERDE, BASC, BPM, HACCP.
• Representante técnica ante ARCSA, con licencia MSP, para registros sanitarios y trámites varios.
• Diseño e implementación de la calificación y evaluación de proveedores.



VALORACIÓN
ALUMNADO

Nathaly Cruz
Ingeniera en Biotecnología
Loja - Ecuador

"…me pareció una experiencia excelente, igual un agradecimiento al capacitador que supo explicar bastante bien, no solo la parte teórica, sino que también trataba de hacerlo de manera didáctica y a manera realística de cómo funcionaría una empresa, por lo cual es importante y es una razón por la qué tal vez tomamos este curso, entonces un muy buen curso la verdad…"

Maite Granizo
Ingeniera Química
Riobamba - Ecuador

"…es una muy buena experiencia. También quería agradecer a todos los compañeros que han puesto de parte, porque gracias a sus preguntas o inquietudes la mayoría de nosotros pudimos resolver también cada una de esas dudas y m ás que todo lo llevamos a nivel práctico qué es lo más importante, por lo que nos va a servir en una empresa…"

Satisfacción 97%
7 de cada 10 alumnos afirman haber mejorado laboral y académicamente.

Valoración 4,8
Reconocen la calidad y nivel educativo presente en cada capacitación

Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Spartan

Christian Mena
Ingeniero Industrial
Guayaquil - Ecuador

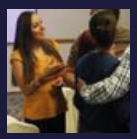
"…muy productivas todas las clases que hemos estado percibiendo. Es bastante información importante que de aquí en adelante deberíamos ponernos a practicar y aplicar. La verdad, es que, smi e ayudó bastante para lograr entender más…"

Cesar Velasco
Gerente en INCHENCAL
Quito - Ecuador

"…ha sido un curso súper interesante, hemos compartido muy buenas experiencias, d efinitivamente se nota que el facilitador tiene muchísima experiencia y conocimiento del tema y eso me ha ayudado aclarar muchas dudas que tenía…"

+9K

PROFESIONALES CERTIFICADOS



INVERSIÓN

PRECIO REAL

~~$ 500~~

50% OFF

PROMOCIÓN PRONTO PAGO

$ 250 INVERSIÓN FINAL

- Difiere tu pago (con TC o crédito directo).
- Oferta expira en 24 horas posterior a recibir esta información
- Valor especial, $ 225 un solo pago (aplica sólo transferencias o depósitos o ex-alumnos).
- Después, inversión final sube a $350

INICIO DE CLASES
1 marzo

Formas de pago: transferencias o depósitos

BANCO PICHINCHA

A NOMBRE DE:
Leonardo Yépez García
CI 0916200348

Cuenta Corriente
 # 2100133997

inscripciones@spartaninter.com

Aceptamos todas las tarjetas de crédito

Si deseas pagar con tarjeta de crédito olicita tu link de pago 100% seguro

DataLink by Datafast

VISA
MasterCard
Diners Club International
AMERICAN EXPRESS
DISCOVER
alia

POLÍTICA DE GARANTÍA

+9800

PROFESIONALES CAPACITADOS

GARANTÍA

Si sientes que esta capacitación no es un gran aporte para tu crecimiento profesional simplemente envíanos un correo durante la primera clase y tu dinero será devuelto sin hacer ninguna pregunta.*

Garantía aplica toda vez que se haya pagado el 100% del programa y con toda la documentación en orden Información y contenido de programa puede ser actualizado y modificado sin previo aviso

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

NUESTROS
CLIENTES

PREGUNTAS
FRECUENTES

¿Las clases son en vivo o grabadas?
Todas nuestras clases son en vivo, adicional las grabamos para que las puedas chequear de manera ilimitada durante un año en nuestra plataforma virtual.

¿Qué pasa si me inscribo y no puedo asistir?
No te preocupes. Tendrás acceso a todas las grabaciones para que puedas verlo las veces que desees, en tu plataforma virtual con tu usuario y password, así podrás completar tu certificación.

¿Qué métodos de pago son aceptados?
Los métodos de pago aceptados son: depósito, transferencia o tarjeta de crédito (a través de link de pago 100% seguro de Datafast).

¿Tienen facilidades de pago?
Si, tu puedes diferir de manera directa a 2 y 3 pagos.

¿Los certificados tienen fecha de caducidad?
Este programa es de formación continua, por lo tanto no tienen fecha de caducidad ya que los conocimientos no caducan

¿Se necesita tener conocimiento previo o título de tercer nivel?
No, no es necesario.

¿Y si compro el programa y no es lo que esperaba?
Cualquiera que conozca Spartan International Academy sabe que todo lo que hacemos lleva un sello de calidad grabado a fuego. Aún así, si ves que no cumple las expectativas después de recibir la primera clase puedes solicitar la devolución de tu dinero.

¿Cómo sé si este programa es para mí?
Si eres:
Profesional y quieres posicionarte como referente
Estudiante y quieres mejorar tu perfil profesional
Empresario y quieres implementar mejoras en tu empresa.
Este programa es para ti.

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

NUESTRAS
OFICINAS

Oficina Miami - Estados Unidos
5126 NW 115TH CT
DORAL, FL 33178

Oficina Quito - Ecuador
Av. Portugal E10-20 y
6 de Diciembre Edificio
ZYRA, oficina 905.

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY

www.spartaninter.com

inscripciones@spartaninter.com

@SpartanAcademy.ec

¡haz click!

+593 987 445 332
+593 990 391 319

CONOCE
NUESTRA OFERTA ACADÉMICA

- Formación en auditoría interna en sistemas integrados de gestión ISO 9001/14001/45001.
- Formación en auditoría interna en sistemas de gestión alimentaria.
- Bioseguridad alimentaria.
- Higiene y manipulación de alimentos.
- Pre requisitos y asuntos regulatorios de los alimentos.
- Buenas prácticas de manufactura de los alimentos.
- Formación en auditoría interna en BPM y HACCP en plantas procesadoras de alimentos.
- Formación en auditoría interna ISO 22000.
- Inocuidad y gestión de la calidad alimentaria.
- Formación en norma NTE INEN ISO/IEC 17025:2018.
- Innovación, desarrollo y etiquetado de alimentos.
- Gestión de proyectos de alimentos.
- Etiquetado de alimentos.
- Microbiología de la industria alimentaria.
- Administración y gestión de establecimientos gastronómicos.
- Servicio al cliente gastronómico.
- Marketing gastronómico.
- Emprendimiento gastronómico.

AVAL OFICIAL Ministerio del Trabajo | República del Ecuador

SPARTAN INTERNATIONAL ACADEMY