



# Nuestra experiencia, su ventaja



**AyC, S.L.**

Avda. Via Láctea, 1-1ª

28830 San Fernando de Henares – Madrid

Tlf: 916 777 263

[ayc@aycsl.es](mailto:ayc@aycsl.es)

## Oferta formativa 2020

# METODOLOGÍA

- Acceso al aula virtual
- Presentación de los contenidos por módulos
- Resolución de dudas mediante tutoría personalizada
- Presentación de casos prácticos y resolución de los mismos
- Ejercicio final, para evaluar aprovechamiento del curso
- Entrega de diploma

# CATALOGO DE CURSOS

- Auditor interno (Sistemas de calidad)
- Auditor de certificación de producto (UNE - EN ISO/IEC 17065)
- Inspector, en evaluación de la conformidad (UNE-EN ISO/IEC 17020)
- Sistema de gestión de laboratorios (UNE - EN ISO/IEC 17025)
- Análisis sensorial (UNE-EN ISO/IEC 17025)
- APPCC y trazabilidad
- ISO 22000 / FSSC

# CATALOGO DE CURSOS

- Auditor interno (Sistemas de calidad)

En las distintas normas de gestión, sus requisitos deben ser evaluados sistemáticamente por la propia empresa, para garantizar su correcta implantación. Este curso proporciona al futuro Auditor Interno, la suficiente formación para ayudarle a cubrir los requisitos de capacitación para conducir, o participar, en auditorías de los sistemas de gestión implantados.

- Auditor de certificación de producto

La norma UNE-EN ISO/IEC 17065 especifica los criterios generales para los organismos de certificación, para llevar a cabo un sistema de certificación de los productos, procesos y servicios, independientemente del sector del que se trate.

En este curso, se conocerán también los requisitos necesarios para la adecuada cualificación del personal implicado, especialmente, para desarrollar las auditorías de certificación.

# CATALOGO DE CURSOS

- **Inspector**

Una de las herramientas de evaluación de la conformidad, es la inspección.

Se utiliza como una parte de los procesos de certificación, en cualquier ámbito y sector, ya sea para certificación de sistemas, productos, procesos o servicios.

La norma UNE-EN ISO/IEC 17020, indica los requisitos para las entidades que realizan inspección y en este curso, se conocerán las herramientas para la cualificación de los inspectores y la gestión correcta de las inspecciones.

# CATALOGO DE CURSOS

- **Sistemas de gestión de laboratorio**

Este curso proporciona los requisitos para asegurar la competencia de las actividades que realizan los laboratorios.

Está basado en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017, facilitando la adecuación a los cambios introducidos en esta reciente edición.

- **Análisis sensorial**

La finalidad del análisis sensorial es evaluar las propiedades de los alimentos mediante el uso de los sentidos, en un proceso científico, objetivando la evaluación y valorando la eficacia de un panel entrenado, todo ello, de acuerdo a los criterios de la norma específica de ensayo, UNE-EN ISO/IEC 17025

# CATALOGO DE CURSOS

- APPCC y trazabilidad

El APPCC es una metodología de trabajo basada en la documentación y registro, que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos durante su elaboración o procesado.

Su correcta aplicación es la base del cumplimiento legal y de aplicación de las numerosas normas de gestión de la seguridad alimentaria.

- ISO 22000 / FSSC

FSSC 22000 es un esquema de certificación completo para sistemas de gestión de seguridad alimentaria, basado en las normas existentes ISO 22000, ISO 22003 y especificaciones técnicas para Programas de Prerrequisitos del sector correspondiente (producción de alimentos, fabricación de envases para la industria alimentaria o para el transporte y almacenamiento de alimentos).

# DURACIÓN Y VALORACIÓN CURSOS

CURSO	DURACIÓN	PRECIO * (IVA Incluido)
➤ Auditor interno	3 semanas / 30 horas	380 €
➤ Auditor de certificación de producto	5 semanas / 50 horas	495 €
➤ Inspector	2 semanas / 20 horas	320 €
➤ Sistema de gestión de laboratorio	3 semanas / 30 horas	380 €
➤ Análisis sensorial	3 semanas / 30 horas	460 €
➤ APPCC y trazabilidad	2 semanas / 20 horas	320 €
➤ ISO 22000 / FSSC	4 semanas / 40 horas	460 €

\* 20 % descuento para clientes de AyC



# INSCRIPCIÓN

- En la fecha que el alumno decide
- Solicitud por correo electrónico
- Ingreso del importe por transferencia e inicio inmediato

Para ampliar la información:

**AyC, S.L.**  
**Avda. Vía Láctea, 1, 1ª**  
**28830 SAN FERNANDO DE HENARES**  
**MADRID**  
**TLF: 916 777 263**  
**FAX: 916 756 020**  
**[mj.aguilar@aycsl.es](mailto:mj.aguilar@aycsl.es)**