

Formación de Auditor Interno ISO 22000

Garantizando la seguridad alimentaria a través de auditorías eficaces.

En un mundo donde la seguridad alimentaria es un pilar fundamental para la confianza del consumidor y la competitividad del mercado, las auditorías internas juegan un papel clave en el aseguramiento de la **inocuidad de los alimentos**. La norma **ISO 22000:2018** proporciona un marco robusto para la gestión de la seguridad alimentaria, integrando los principios del **Codex Alimentarius**, el **análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)**, y **los requisitos de los programas prerrequisito (PRP)**.

Este **Curso de Formación de Auditor Interno ISO 22000** te capacitará para evaluar la conformidad de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA), identificar áreas de mejora y asegurar el cumplimiento con los estándares internacionales reconocidos por la **Global Food Safety Initiative (GFSI)**.

Si trabajas en la industria alimentaria y deseas **fortalecer tu rol como auditor interno**, mejorar el desempeño del sistema de gestión de seguridad alimentaria de tu empresa y asegurar el cumplimiento de normativas internacionales, este curso es para ti.

DÍA 1: Fundamentos del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA) y su Auditoría

Módulo 1: Introducción a la Seguridad Alimentaria y a la Norma ISO 22000

- Contexto global de la seguridad alimentaria y su importancia.
- Relación de ISO 22000 con esquemas GFSI (FSSC 22000, BRCGS, SQF, IFS).
- Estructura y principios fundamentales de la norma **ISO 22000:2018**.
- Enfoque basado en riesgos y pensamiento basado en el ciclo **PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar)**.
- **Ejercicio grupal:** Análisis de incidentes de seguridad alimentaria y su impacto en la industria.

Módulo 2: Requisitos Claves de la Norma ISO 22000

- **Contexto de la organización y liderazgo** en la seguridad alimentaria.
- **Enfoque basado en procesos y gestión del riesgo.**
- **Gestión de recursos y control operacional.**
- **Peligros en la inocuidad alimentaria y principios HACCP.**
- **Validación, verificación y mejora continua del SGSA.**
- **Ejercicio práctico:** Identificación de no conformidades en procesos de producción de alimentos.

Módulo 3: Principios y Directrices de Auditoría (ISO 19011:2018)

- Conceptos clave de auditoría y su importancia en la mejora del SGSA.
- Principios de auditoría y **competencia del auditor interno**.
- Métodos de auditoría: Entrevistas, observaciones y revisión documental.

Formación de Auditor Interno ISO 22000

- **Actividad grupal:** Dinámica sobre ética y comportamiento del auditor en la industria alimentaria.

Módulo 4: Planificación y Preparación de la Auditoría Interna (3 horas)

- Definición del **alcance, criterios y objetivos** de la auditoría interna.
- Desarrollo del **programa de auditoría** y planificación de auditorías internas.
- **Documentación de auditoría:** Listas de verificación, informes y registros clave.
- **Ejercicio práctico:** Elaboración de un plan de auditoría interna basado en un caso real de una empresa del sector de alimentos.

DÍA 2: Ejecución, Evaluación y Reporte de la Auditoría Interna ISO 22000

Módulo 5: Ejecución de la Auditoría Interna en un SGSA.

- Técnicas de auditoría: **Revisión documental, entrevistas y observaciones en planta.**
- Identificación de **hallazgos y evidencia objetiva** en una auditoría de seguridad alimentaria.
- Evaluación de **conformidades, no conformidades y oportunidades de mejora.**
- **Simulación de auditoría:** Evaluación en un caso práctico de auditoría interna en una planta de procesamiento de alimentos.

Módulo 6: Redacción de Hallazgos y No Conformidades

- Criterios para la **redacción clara y objetiva de hallazgos.**
- Diferencia entre **no conformidad mayor, menor y observaciones.**
- Elaboración de **recomendaciones y oportunidades de mejora.**
- **Ejercicio práctico:** Redacción de hallazgos en base a una auditoría simulada.

Módulo 7: Cierre de Auditoría y Seguimiento de Acciones Correctivas

- Presentación de resultados y **comunicación con auditados.**
- Desarrollo del **informe final de auditoría interna.**
- Seguimiento y verificación de la **implementación de acciones correctivas.**
- **Ejercicio en equipo:** Presentación de hallazgos y plan de acciones correctivas en un caso de auditoría.

Módulo 8: Evaluación Final y Conclusiones del Curso

- **Foro de discusión:** Retos y aprendizajes en auditoría interna de seguridad alimentaria.
- Evaluación del curso y resolución de dudas.

Formación de Auditor Interno ISO 22000

Beneficios del Curso de Formación de Auditor Interno ISO 22000

- Este curso está diseñado para brindar una formación integral en auditoría interna de **ISO 22000:2018**, proporcionando herramientas clave para la evaluación y mejora de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Desarrollo de Competencias en Auditoría Interna ISO 22000

- Aprenderás a planificar, ejecutar y documentar auditorías internas conforme a **ISO 19011**, fortaleciendo tu capacidad para evaluar la eficacia de un **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA)**.

Conocimiento Profundo de ISO 22000:2018 y su Aplicación en la Industria

- Dominarás la estructura y requisitos clave de **ISO 22000**, comprendiendo cómo se integran con otras normas y estándares reconocidos por **GFSI** como **FSSC 22000**, **BRCGS** y **SQF**.

Capacidad para Identificar y Gestionar No Conformidades

- Desarrollarás habilidades para detectar **no conformidades**, evaluar riesgos en seguridad alimentaria y proponer **acciones correctivas efectivas**, asegurando la mejora continua del SGSA.

Uso de Métodos y Herramientas de Auditoría

Aprenderás a aplicar herramientas esenciales como:

- ✓ Listas de verificación y programas de auditoría
- ✓ Técnicas de entrevista y observación en planta
- ✓ Evaluación de puntos críticos de control (HACCP)
- ✓ Redacción de hallazgos y recomendaciones

Enfoque 100% Práctico con Casos Reales

El curso incluye **ejercicios prácticos y simulaciones de auditoría** en escenarios reales de la industria alimentaria, permitiendo aplicar los conocimientos adquiridos de manera inmediata.

Aplicabilidad en Diferentes Sectores de la Industria Alimentaria

El curso es ideal para auditar empresas de distintos sectores como:

- ✓ Procesadoras de alimentos y bebidas
- ✓ Industria láctea y cárnica
- ✓ Plantas de congelados y conservas
- ✓ Empresas de logística y distribución de alimentos
- ✓ Empresas de envases y materiales en contacto con alimentos

Formación de Auditor Interno ISO 22000

Al adquirir habilidades en **auditoría interna ISO 22000**, fortalecerás tu carrera en el ámbito de **seguridad alimentaria, calidad y gestión de riesgos**, aumentando tus oportunidades laborales en empresas certificadas y organismos de auditoría.

¿A quién va dirigido el Curso de Formación de Auditor Interno ISO 22000?

Responsables de Seguridad Alimentaria e Inocuidad: Profesionales encargados de la gestión de inocuidad en empresas alimentarias.

- Necesitan evaluar la conformidad del **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA)**.
- Son clave en la detección de riesgos y prevención de incidentes de inocuidad.
- Contribuyen a la mejora continua del sistema mediante auditorías internas.

Gerentes y Coordinadores de Calidad: Líderes de calidad en empresas de producción, procesamiento y distribución de alimentos.

- Deben garantizar el **cumplimiento de requisitos normativos** y estándares de seguridad alimentaria.
- Buscan mejorar la eficiencia de procesos y reducir **no conformidades** en auditorías externas.
- Necesitan fortalecer su capacidad de análisis y toma de decisiones basadas en auditorías internas.

Audidores Internos y Externos: Profesionales que realizan auditorías de seguridad alimentaria en empresas certificadas o en proceso de certificación.

- Requieren conocimientos en **ISO 22000, HACCP y normativas GFSI** para evaluar eficazmente sistemas de gestión.
- Buscan desarrollar habilidades en **planificación, ejecución y reporte de auditorías internas**.
- Mejoran su competitividad profesional en el sector de auditoría de seguridad alimentaria.

Personal de Producción y Operaciones en la Industria Alimentaria: Supervisores, jefes de planta y operadores clave en la producción de alimentos.

- Son responsables de la **ejecución de controles operacionales y programas prerrequisito (PRP)**.
- Deben conocer cómo las auditorías internas contribuyen a la mejora de los procesos productivos.
- Pueden detectar y prevenir **no conformidades** en sus áreas de trabajo antes de auditorías externas.

Empresas de la Cadena de Suministro y Distribución de Alimentos: Empresas dedicadas a la logística, almacenamiento y distribución de alimentos.

Formación de Auditor Interno ISO 22000

- Deben cumplir con requisitos de **trazabilidad, almacenamiento y transporte seguro de alimentos**.
- Necesitan evaluar y mejorar sus procesos en auditorías de clientes y certificaciones.
- Contribuyen a la prevención de riesgos en la cadena de suministro de alimentos.

Empresas Certificadas o en Proceso de Certificación ISO 22000 / FSSC 22000: Organizaciones que buscan obtener o mantener su certificación en seguridad alimentaria.

- Requieren personal capacitado para **realizar auditorías internas** y asegurar el cumplimiento normativo.
- Necesitan mejorar su preparación para **auditorías de certificación y recertificación**.
- Buscan fortalecer su **cultura de seguridad alimentaria** y reducir riesgos de incumplimiento.

Duración: 2 días – 16 hrs.

Material del curso: Manual de entrenamiento, talleres y normas relacionadas con este curso

Metodología: Curso teórico-práctico con análisis de casos reales, ejercicios grupales y simulaciones de auditoría interna.

Formato del curso: Virtual o Presencial

Academia ALC – www.alc-academycenter.com | capacitacion@allearningcenter.com

Sobre nosotros.

ALC - Advanced Learning Center ofrecen cursos diseñados para brindar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para comprender los sistemas de gestión y su aplicación en el entorno empresarial. Además, proporcionan servicios de consultoría personalizados, adaptados a las necesidades y requerimientos específicos de cada organización.

Nuestros cursos y consultorías están diseñados pensando en ti, en tus desafíos y en tus metas profesionales. Cada programa ha sido cuidadosamente desarrollado por expertos en cada campo, con el objetivo de brindarte las herramientas prácticas y el conocimiento actualizado que necesitas para destacar en tu carrera.

En ALC, no solo te ofrecemos cursos de capacitación, sino también una experiencia de aprendizaje enriquecedora. Nuestro enfoque personalizado te garantiza que recibirás la atención individualizada que mereces, para que puedas aprovechar al máximo cada sesión y aplicar lo aprendido en tu día a día.