



Auditor líder de inocuidad alimentaria BRCGS

Descripción del curso

Introducción: PENDIENTE

Objetivos:

Comprender los requisitos e identificar la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en la norma ISO 22000 versión 2018, dar a conocer las técnicas para auditar un sistema basado en la norma ISO 22000 versión 2018, de manera efectiva.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad, inocuidad, producción, almacén y mantenimiento, líderes del equipo de inocuidad, personal encargado de la implantación del sistema de gestión ISO 22000, auditores internos

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en sistemas ISO 22000

24h
De Duración

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Generalidades de la ISO 22000 versión 2018

- ¿Qué es ISO 22000 versión 2018?
- Beneficios de los sistemas ISO 22000 versión 2018
- ISO 22000 y sus efectos en el consumidor
- Relación entre HACCP e ISO 22000
- Campo de aplicación de ISO 22000 versión 2018
- Términos y definiciones de la ISO 22000 versión 2018

2. Contexto de la organización

- Entendiendo el contexto de la organización
- Comprendiendo las necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Determinando el alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA)
- Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

3. Liderazgo

- Liderazgo y compromiso
- Política de inocuidad de los alimentos
- Roles, responsabilidad y autoridad

4. Planeación

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su planeación
- Planeación de los cambios

5. Apoyo

- Recursos
- Competencia
- Toma de conciencia
- Comunicación
- Información documentada

6. Operación

- Planificación y control operacional
- Programas de prerrequisitos
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta a emergencias
- Control de peligros
- Análisis de peligros
- Validación de las medidas de control
- Plan HACCP
- Actualización de la información de los PPRs y del plan HACCP
- Control del monitoreo y medición
- Verificación de los PPRs y del plan HACCP
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación
- Control de producto no conforme y no conformidades
- Manejo de productos potencialmente no inocuos
- Retiro de producto

7. Evaluación del desempeño

- Generalidades
- Análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección

8. Mejora continua

- No conformidades y acciones correctivas
- Mejora continua
- Actualización del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

9. Planeación de auditorías con base en ISO 19011 versión 2018

- Selección del criterio de auditoría
- Objetivos de la auditoría
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor
- Uso de expertos técnicos
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría

10. Reuniones de apertura

- Objetivo de la reunión de apertura
- La presentación de los miembros del equipo
- Enfoque positivo en la reunión de apertura
- Confirmación de horarios y actividades
- Procedimientos de seguridad
- Arreglos para reuniones y espacios de trabajo

11. Desarrollo de auditorías

- Determinación de la factibilidad
- Medios de comunicación oficial
- Buenas prácticas al identificar no conformidades
- La función de los guías y observadores
- Revisión de instalaciones
- Técnicas para obtener información
- La independencia de los auditores

Temario general

12. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Tipos de evidencia
- Tipos de hallazgos
- Selección del tamaño de muestra
- Selección del personal a entrevistar
- Selección de áreas a observar
- Fuentes de información para la auditoría
- Buenas prácticas al auditar
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar

13. Reuniones de cierre

- Reunión de auditores previa al cierre
- Redacción de no conformidades
- Clasificación de hallazgos

14. Propósito de la reunión de cierre

- Fortalezas y debilidades en la reunión de cierre
- Agenda típica de una reunión de cierre
- Manejo de objeciones en la reunión de cierre

15. El reporte de la auditoría

- Objetivo del reporte de auditoría
- Características de un buen reporte
- El tiempo de entrega del reporte
- Contenido típico de un reporte de auditoría

16. Conclusiones