



## Curso: Auditor Líder ISO 22000:2018

### Descripción del curso

#### Introducción:

Si eres auditor interno ISO 22000:2018 y buscas ascender, o deseas liderar auditorías de inocuidad alimentaria, este curso es para ti. Avalado por Exemplar Global, dominarás los requisitos de la Norma ISO 22000 y las técnicas de auditoría (basadas en ISO 19011) para evaluar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, desde la producción al consumo final. Prepárate para liderar procesos que aseguren la inocuidad en una empresa. Al completarlo, podrás obtener tu Certificado de Auditor Líder reconocido internacionalmente.

#### Objetivos:

Al finalizar el curso el participante:

- Comprenderá a profundidad los requisitos de la norma y conocerá la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en ISO 22000:2018
- Mejorará las estrategias para auditar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria de manera efectiva.
- Perfeccionará habilidades como Auditor para ejecutar exitosamente todas las etapas de una auditoría a un sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018.

#### Dirigido a:

Jefes y Gerentes de calidad e inocuidad  
Líderes del equipo de inocuidad  
Personal encargado de la implantación del sistema de gestión ISO 22000 y Equipo de auditores internos.

# 40h

De Duración

**Instructor:** Acreditado por Exemplar Global.

**Metodología:** 40% teoría – 60% ejercicios y casos prácticos

# Temario general

## 1. Revisión de los requisitos de ISO 22000:2018

- La familia de normas ISO 22000
- Enfoque de la norma ISO 22000:2018
- Palabras clave para la correcta interpretación de ISO 22000:2018
- Ciclo de mejora continua.

## 2. Referencias normativas.

## 3. Términos y definiciones

## 4. Contexto de la organización.

- Comprensión de la organización y de su contexto.
- Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.
- Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.
- Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.

## 5. Liderazgo.

- Liderazgo y compromiso
- Establecimiento de la política de inocuidad de los alimentos
- Comunicación de la política de inocuidad de los alimentos
- Roles, responsabilidades y autoridades de la organización.

## 6. Planificación.

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades.
- Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos.
- Planificación de los cambios.

## 7. Apoyo.

- Recursos.
- Personas.
- Infraestructura.
- Ambiente de trabajo
- Elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente.
- Competencia.
- Toma de conciencia.
- Comunicación.
- Información documentada.
- Creación y actualización.
- Control de la información documentada.

## 8. Operación.

- Planificación y control operacional.
- Programas de prerequisites.
- Sistema de trazabilidad.
- Preparación y respuesta ante emergencias.
- Gestión de emergencias e incidentes.
- Control de peligros.
- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros.
- Análisis de peligros.
- Validación de las medidas de control y combinación de las medidas de control.
- Plan de control de peligros (HACCP / PPRO).
- Actualización de la información (PPR y plan de control de peligros).
- Control del seguimiento y la medición.
- Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros.
- Verificación.
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación.
- Control de las no conformidades del producto y el proceso.
- Correcciones.
- Acciones correctivas.
- Manipulación de productos potencialmente no inocuos.
- Retirada / Recuperación.

## Temario general

### 9. Evaluación del desempeño

- Seguimiento, medición análisis y evaluación.
- Análisis y evaluación.
- Auditoría interna.
- Revisión por la dirección.

### 10. Mejora.

- No conformidad y acción correctiva.
- Mejora continua.
- Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

### 11. Planeación de auditorías con base en ISO 19011: 2018

- Roles y responsabilidades del auditor líder.
- 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.

### 12. 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.

### 13. 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.

### 14. 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.

### 15. Reuniones de cierre.

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

## Temario general

### 16. 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.

### 17. Conclusiones