



TEMARIO

AUDITOR INTERNO HACCP E ISO 19011:2026



AUDITOR INTERNO HACCP E ISO 19011:2026

Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.

DURACIÓN:
24 horas

En el dinámico y altamente regulado mercado global de alimentos, la gestión de la inocuidad ya no puede limitarse al cumplimiento reactivo o documental de gabinete. Hoy en día, las organizaciones internacionales exigen profesionales capaces de evaluar la robustez y la eficacia real de sus sistemas preventivos frente a cadenas de suministro cada vez más complejas y vulnerables.

Este programa de especialización fusiona el rigor científico del Codex Alimentarius con el nuevo marco directivo de la ISO 19011:2026, dotando al participante de las competencias y habilidades críticas para ejecutar auditorías objetivas, estandarizadas y de alto desempeño. A través de un enfoque basado en el riesgo y la mejora continua, aprenderá a auditar los procesos de seguridad alimentaria no solo para identificar brechas, sino para aportar valor estratégico, evaluar la resiliencia operativa de la organización y responder con solidez técnica a las tendencias y desafíos globales en inocuidad alimentaria.



OBJETIVOS

- **Dominar los criterios actualizados de auditoría:** capacitar al participante en la interpretación y aplicación avanzada de las directrices de la nueva ISO 19011:2026 y los principios del Codex Alimentarius, asegurando que sus auditorías internas estén alineadas con los más recientes estándares y metodologías internacionales del sector alimentario.
- **Desarrollar criterio técnico y agudeza analítica:** fomentar en el auditor la capacidad de evaluar la solidez científica de los planes HACCP, permitiéndole diferenciar con precisión las desviaciones críticas de inocuidad de las variaciones comerciales de calidad, robusteciendo así la toma de decisiones en piso.
- **Garantizar la objetividad y evidencia en la evaluación:** proporcionar herramientas metodológicas para recolectar, verificar y evaluar evidencia de auditoría de manera estrictamente objetiva, eliminando sesgos y juicios subjetivos durante la verificación de Puntos Críticos de Control (PCC) y procesos de validación.
- **Fortalecer las competencias críticas del auditor interno:** habilitar al profesional en el desarrollo de habilidades blandas y técnicas de alto nivel —tales como la entrevista estratégica a personal operativo, la observación de prácticas en tiempo real y el rastreo analítico de datos— para liderar auditorías eficientes y fluidas.



DIRIGIDO A

- Personal interesado en conocer el proceso de auditoría, entre los que se encuentran:
- Líderes y miembros del equipo HACCP.
 - Líderes de inocuidad de los alimentos.
 - Auditores internos y consultores de sistemas de gestión.
 - Gerentes y jefes de operaciones, producción y mantenimiento.
 - Profesionales de la cadena de suministro y compras técnicas.
 - Autoridades regulatorias e inspectores sanitarios.



PRERREQUISITOS

- Experiencia en el sector de los alimentos.
- Conocimiento en prerequisites de inocuidad.
- Comprensión básica del sistema HACCP.
- Manejo de entornos virtuales de trabajo.



TEMARIO

HACCP

Introducción a la auditoría del sistema HACCP.

Términos y definiciones.

Origen y objetivo del sistema HACCP.

Auditoría a las buenas prácticas de higiene en los alimentos.

Auditoría a los pasos preliminares.

1. Formación del equipo HACCP.
2. Descripción del producto.
3. Determinación del uso previsto.
4. Elaboración del diagrama de flujo.
5. Confirmación del diagrama de flujo.

Auditoría a los 7 Principios HACCP.

1. Análisis de peligros.
2. Determinación de los puntos críticos de control.
3. Establecimiento de los límites críticos de control.
4. Monitoreo de los límites críticos.
5. Establecimiento de las acciones correctivas.
6. Procesos de validación y verificación.
7. Establecimiento de los procesos de documentación.

Técnicas de auditoría.

Evaluación de evidencia objetiva y casos prácticos.

Determinación de conclusiones de auditoría para las diferentes cláusulas de la norma.

ISO 19011:2026

3. Términos y definiciones.
4. Principios de auditoría.
5. Gestión de un programa de auditoría.
6. Realización de una auditoría.
7. Competencias y evaluación de los auditores.

Anexo A: Orientación adicional destinada a los auditores que planifican y realizan las auditorías. Prácticas del proceso de auditoría en sitio y remoto.

Evaluación de casos de estudio prácticos.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com



online.globalstd.com