

AUDITOR INTERNO HACCP

Este curso está diseñado para que el participante adquiera todos los conocimientos de enseñanza general sobre los requerimientos de HACCP, así como todos los detalles relacionados con la realización de una auditoría que va desde el **inicio, preparación y realización de una auditoría, con base en la norma ISO 19011:2018**, y que a través de ello le proporcione al participante una visión a detalle y habilidades de cómo auditar en la empresa, generando valor a través del resultado de auditoría y a su vez demostrar la mejora continua.

Constancia de participación



OBJETIVOS:

- ✓ Entender el propósito HACCP.
- ✓ Comprender los requisitos HACCP.
- ✓ Conocer los términos y definiciones de ISO 19011:2018.
- ✓ Conocer y comprender los principios de auditoría ISO 19011:2018.
- ✓ Conocer y aprender la realización de una auditoría ISO 19011:2018.
- ✓ Conocer la competencia y evaluación requerida de los auditores ISO 19011:2018.
- ✓ Entender el HACCP como un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.
- ✓ Identificar el cumplimiento.



DIRIGIDO A:

- ✓ Personal interesado en conocer el proceso de una auditoría, entre los que se encuentran:
 - Responsables de la dirección.
 - Responsable de inocuidad.
 - Auditores internos.
 - Implementadores de sistemas de inocuidad.
 - Miembros de un equipo de inocuidad/HACCP.
 - Consultores.
 - Auditores de certificación.
 - Supervisores.
 - Ingenieros, entre otros.

DURACIÓN: 24 horas

Prerrequisitos:

- Conocimiento básico en el sistema HACCP y sistemas de gestión.
- Conocimiento en programas prerrequisitos aplicables en el sector y en sus procesos operativos.

AUDITOR INTERNO HACCP



TEMARIO

HACCP

- ▼ Antecedentes del sistema HACCP.
Interpretación de HACCP.
Requerimientos del esquema.
 - Términos y conceptos.
 - Referencias normativas.
 - Validación de programas de prerrequisitos.
 - Tareas preliminares.
 - Los 7 principios del sistema HACCP.
 - Identificar y evaluar peligros.
 - Establecer puntos críticos de control.
 - Establecer medidas para su control.
 - Monitoreo, verificación, validación, acciones correctivas y documentación.
 - Aplicar las herramientas requeridas para elaborar un plan HACCP.
 - Desarrollar un modelo de plan HACCP.

ISO 19011:2018

- ▼ Directrices de la auditoría para los sistemas de gestión bajo la norma ISO 19011:2018.
 3. Términos y definiciones.
 4. Principios de auditoría.
 5. Gestión de un programa de auditoría.
 6. Realización de una auditoría.
 - Inicio de auditoría.
 - Preparación de las actividades de auditoría.
 - Realización de las actividades de auditoría.
 - Preparación y distribución del informe de auditoría.
 - Finalización de la auditoría.
 - Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.
 7. Competencias y evaluación de los auditores.
 - Anexos.

Global Standards, como organismo certificador y entrenador de sistemas de gestión en estándares internacionales y nacionales, ofrece una gama completa de cursos en sistemas de gestión en diversos estándares y en requerimientos especiales.

Contamos con un equipo de instructores **aprobados internacionalmente**, quienes han desarrollado auditorías de certificación e imparten cursos de manera dinámica a través de sus experiencias y conocimientos en el sector. De esta forma nos mantenemos a la vanguardia ofreciendo cursos actualizados y de calidad.

10 BENEFICIOS



- ✓ *Certificados internacionalmente para proveer capacitación con exámenes certificados.*
- ✓ *Metodología de exámenes certificados.*
- ✓ *Instructores/Examinadores aprobados por "Exemplar Global".*
- ✓ *Instructores/Examinadores con más de 10 años de experiencia.*
- ✓ *Emisión oportuna de certificados de capacitación (máximo 2 semanas).*
- ✓ *Base de datos en página web para revisar estatus de certificados.*
- ✓ *Compromiso con la Imparcialidad al no ofrecer "servicios de consultoría".*
- ✓ *Procesos de capacitación administrados y certificados bajo el modelo de ISO 9001.*
- ✓ *Costos competitivos en servicios de capacitación.*
- ✓ *Descuentos especiales para nuestros clientes.*

NUESTROS CURSOS

Ofrecemos cursos de capacitación en distintos estándares, la mayoría disponibles en 3 niveles: **Requerimientos, Auditor Interno y Auditor Líder.**



SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000-1
FSSC 22000
Requerimientos y desarrollo de BPM
Planes HACCP
NOM-251
SQF



SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001



SISTEMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
OHSAS 18001 o ISO/DIS 45001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN TI ISO/IEC 20000



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN
ISO/IEC 27001



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS
PrimusGFS
GlobalG.A.P.

AS 9100
Aeroespacial

C-TPAT
Logística

GFSI Global Markets Programme

IATF 16949:2016 Core Tools
Automotriz

ISO 19011
Auditoría

ISO 31000
Análisis de Riesgos

ISO 13485
Dispositivos Médicos

ISO 22301
Gestión de la Continuidad de Negocio

ISO 50001
Gestión de Energía

ISO 15189
Laboratorios Médicos

ISO/IEC 17025
Laboratorios de Ensayos

ISO 28000
Seguridad en la Cadena de Suministro

ISO 37001
Sistemas de Gestión contra el Soborno

ISO 39001
Sistema de Gestión de la Seguridad Vial

Legislación Ambiental

Microbiología

PAS 096
Bioseguridad

Sistemas Integrados

SA 8000
Responsabilidad Social

TL 9000
Telecomunicaciones



Consulta el calendario de cursos en www.globalstd.com



CONTÁCTANOS

Guadalajara, Mx.

Col. Americana

📍 Pedro Moreno 1677,
Piso 4, Oficina 3
Guadalajara, Jalisco.

☎ + 52 (33) 3630 4546

Ciudad de México

World Trade Center

📍 Montecito 38. Piso 5,
Oficina 27, Nápoles,
Benito Juárez, CDMX.

☎ +52 (55) 55 112920

Monterrey, Mx.

Pabellón M

📍 Benito Juárez 1102, Piso 5,
Col. Centro, C.P. 6400,
Monterrey, Nuevo León.

☎ +52 (81) 8320 1523
+52 (81) 8000 5843

Colombia

Bogotá, Colombia

📍 Edificio Las Arcadas
Carrera 15 #124-29
Oficina 211
Bogotá, Colombia.

☎ (+57) 350 202 9755

USA

Ohio, USA

📍 5961, Hilltop Trail Drive,
New Albany, OH. 43054

☎ +1 (614) 289 3043

España

España y Portugal

📍 C./ Serrano 209, 6ºD
28016 Madrid, España.

☎ +00 34 91 188 01 02
+00 34 608 19 40 52

☎ **LADA SIN COSTO**
01 800 277 6242

✉ info@globalstd.com

www.globalstd.com

