



TEMARIO

AUDITOR INTERNO
ISO 22000:2018 E ISO 19011:2026



AUDITOR INTERNO

ISO 22000:2018 E ISO 19011:2026

DURACIÓN:
24 horas

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

Garantizar la inocuidad alimentaria en el mercado global exige que las organizaciones consoliden sistemas de gestión robustos, resilientes y orientados a la mejora continua. La norma ISO 22000:2018 establece el marco internacional para la gestión de peligros mediante el enfoque a procesos, el pensamiento basado en riesgos y los principios operacionales del HACCP.

No obstante, la eficacia real del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) depende de la rigurosidad con la que se evalúa. La directriz ISO 19011:2026 actualiza la praxis de la auditoría, integrando la gestión del riesgo en la evaluación, la aplicación de Tecnologías de la Información (TIC) en entornos híbridos y un enfoque metodológico avanzado para constatar la conformidad.

El programa “Auditor Interno ISO 22000:2018 e ISO 19011:2026” ha sido concebido para acelerar el desarrollo de competencias críticas en los auditores y el criterio técnico de alto nivel para la verificación de evidencia en el sitio de proceso, la correcta formulación de hallazgos y la evaluación efectiva de acciones correctivas, agregando valor medible a la organización ante esquemas de certificación internacional.



OBJETIVOS

- Desarrollar en los participantes las competencias técnicas y el criterio metodológico necesarios para planificar, ejecutar e informar auditorías internas al SGIA, conforme a los requisitos de la norma ISO 22000:2018 y las directrices avanzadas de auditoría de la ISO 19011:2026.
- Capacitar al auditor en la evaluación precisa del sitio de proceso para verificar la implementación y eficacia de los Programas de Prerrequisitos (PPR), el análisis de peligros, la categorización de PPRO/ PCC, el sistema de trazabilidad y la gestión de no conformidades.
- Dominar las técnicas modernas de auditoría — incluyendo modalidades presenciales, remotas e híbridas mediante el uso de TIC—, aplicando el pensamiento basado en riesgos para la constatación de evidencia objetiva, la redacción técnica de hallazgos y el seguimiento a acciones correctivas.



DIRIGIDO A

- Todas aquellas personas y/u organizaciones que quieren desarrollar o seguir desarrollando la competencia:
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.
 - Auditores internos y líderes de certificación.
 - Alta dirección, gerencias y de operaciones.
 - Consultores y asesores técnicos.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en los requerimientos de ISO 22000:2018
- Conocimientos en buenas prácticas de manufactura de alimentos.
- Conocimientos generales en cumplimiento legal seguridad alimentaria.
- Conocimientos básicos en análisis de peligros y puntos críticos de control.



TEMARIO

Parte 1. Fundamentos ISO 22000:2018

- Introducción.
- Fundamentos y estructura ISO 22000:2018.

Parte 2. ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

1. Alcance.
2. Normativas de referencia.
3. Términos y definiciones.
4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo.
6. Planificación.
7. Apoyo.
8. Operación.
9. Evaluación del desempeño.
10. Mejora.

Parte 3. ISO 19011:2026 Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión

1. Alcance.
2. Normativas de referencia.
3. Términos y definiciones.
4. Principios de auditoría.
5. Gestión del programa de auditoría.
 - 5.1 Generalidades.
 - 5.2 Establecimiento de los objetivos del programa de auditoría.
 - 5.3 Determinación y evaluación de los riesgos y oportunidades del programa de auditoría.
 - 5.4 Establecimiento del programa de auditoría.
 - 5.5 Implementación del programa de auditoría.
 - 5.6 Seguimiento del programa de auditoría.

6. Realización de una auditoría.

- 6.1 Generalidades.
- 6.2 Inicio de la auditoría.
- 6.3 Preparación de las actividades de auditoría.
- 6.4 Realización de las actividades de auditoría.
- 6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría.
- 6.6 Finalización de la auditoría.
- 6.7 Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.

7. Competencia y evaluación de los auditores.

- 7.1 Generalidades.
- 7.2 Determinación de la competencia del auditor.
- 7.3 Establecimiento de los criterios de evaluación del auditor.
- 7.4 Selección del método de evaluación del auditor.
- 7.5 Realización de la evaluación del auditor.
- 7.6 Mantenimiento y mejora de la competencia del auditor.

Anexo. Auditoría: Orientación adicional destinada a los auditores que planifican y realizan.

- Casos prácticos de auditoría.
- Enfoque basado en riesgos.
- Técnicas y buenas prácticas de auditoría.
- Evaluación del cumplimiento.



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