



TEMARIO

**AUDITOR INTERNO CÓDIGO SQF – ED. 10:
FABRICACIÓN DE ALIMENTOS**



AUDITOR INTERNO CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN:
32 horas

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

Las auditorías internas son una herramienta clave para evaluar la eficacia de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y verificar el cumplimiento de los requisitos normativos, regulatorios y de clientes dentro de la industria alimentaria. A través de las auditorías es posible determinar el grado de implementación de los controles establecidos, identificar desviaciones y promover la mejora continua del sistema de gestión.

La norma ISO 19011:2018 proporciona directrices para la auditoría de sistemas de gestión, estableciendo principios, metodologías y lineamientos para planificar, realizar y dar seguimiento a auditorías de manera sistemática, objetiva y basada en evidencia. Estas directrices permiten desarrollar programas de auditoría eficaces que contribuyen a evaluar el desempeño del sistema y fortalecer la toma de decisiones dentro de la organización.

Por su parte, el Código de Inocuidad Alimentaria SQF Edición 10 para la Fabricación de Alimentos establece los requisitos que deben cumplir las organizaciones para implementar y mantener un sistema de gestión de inocuidad alimentaria, integrando los elementos del sistema (Módulo 2) y las Buenas Prácticas de Manufactura para el procesamiento de alimentos (Módulo 11) aplicables a diversas categorías del sector alimentario.

Este curso proporciona los conocimientos necesarios para planificar, ejecutar y reportar auditorías al sistema SQF, aplicando los lineamientos de ISO 19011:2018 para evaluar la conformidad y eficacia del sistema de inocuidad alimentaria en organizaciones dedicadas a la fabricación de alimentos.



OBJETIVOS

- Comprender los principios y directrices de auditoría establecidos en ISO 19011:2018 para la planificación, realización y seguimiento de auditorías a sistemas de gestión.
- Interpretar los requisitos del Código SQF Edición 10 para la fabricación de alimentos, incluyendo los elementos del sistema y las Buenas Prácticas de Manufactura aplicables.
- Planificar y gestionar programas de auditoría considerando objetivos, alcance, criterios, riesgos y recursos necesarios para su ejecución.
- Desarrollar auditorías internas al Sistema SQF, aplicando técnicas de auditoría, recopilación de evidencia objetiva y evaluación de conformidad.
- Elaborar y comunicar hallazgos de auditoría, incluyendo la identificación de no conformidades, oportunidades de mejora y seguimiento de acciones correctivas.



DIRIGIDO A

- Personal interesado en el proceso de una auditoría SQF, entre los que se encuentran:
- "Practitioner" SQF.
 - Responsables de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
 - Auditores internos.
 - Implementadores de sistemas de inocuidad.
 - Consultores.
 - Supervisores.
 - Líderes HACCP/Inocuidad.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos del estándar SQF "Inocuidad de los alimentos para la fabricación".



TEMARIO

ISO 19011:2018: DIRECTRICES DE AUDITORÍA PARA SISTEMAS DE GESTIÓN

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 utilizando como criterio el Código SQF.
 - 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.

PARTE A: IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL CÓDIGO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO 2: ELEMENTOS DEL SISTEMA

- 2.1 Compromiso de la dirección.
- 2.2 Control de documentos y registros.
- 2.3 Especificaciones, desarrollo de productos y aprobación de proveedores.
- 2.4 Sistema de seguridad alimentaria.
- 2.5 Validación y verificación del sistema SQF.
- 2.6 Trazabilidad de productos y gestión de crisis.
- 2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario.
- 2.8 Manejo de alérgenos.
- 2.9 Formación.

MÓDULO 11: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

- 11.1 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 11.2 Funcionamiento del sitio.
- 11.3 Higiene y bienestar del personal.
- 11.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 11.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 11.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 11.7 Separación de funciones.
- 11.8 Eliminación de residuos.



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](https://www.online.globalstd.com)