



TEMARIO

AUDITOR INTERNO CÓDIGO SQF – ED. 10: MANUFACTURA DE ALIMENTOS Y FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO



AUDITOR INTERNO CÓDIGO SQF – ED. 10: MANUFACTURA DE ALIMENTOS Y FABRI- CACIÓN DE EMPAQUES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

DURACIÓN:
32 horas

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

Las auditorías internas constituyen una herramienta esencial para verificar la implementación y eficacia de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria dentro de las organizaciones que participan en la cadena de suministro de alimentos. A través de este proceso sistemático e independiente, las organizaciones pueden evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos, identificar oportunidades de mejora y fortalecer la confiabilidad de sus controles operacionales.

La norma ISO 19011:2018 proporciona directrices para la auditoría de sistemas de gestión, estableciendo los principios, métodos y competencias necesarios para planificar, ejecutar y dar seguimiento a auditorías de manera objetiva, basada en evidencia y orientada al riesgo. Estas directrices permiten desarrollar programas de auditoría eficaces que apoyan la evaluación del desempeño del sistema y la mejora continua de la organización.

Por su parte, el Código de Inocuidad Alimentaria SQF Edición 10 establece los requisitos para la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de inocuidad en diferentes sectores de la industria, incluyendo la fabricación de alimentos y la fabricación de envases para alimentos. Estos códigos integran los elementos del sistema de gestión, los principios HACCP y las buenas prácticas de manufactura aplicables a cada sector.

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



OBJETIVOS

- Comprender los principios y directrices de auditoría establecidos en ISO 19011:2018 para la planificación, ejecución y seguimiento de auditorías a sistemas de gestión.
- Interpretar los requisitos del Código SQF Edición 10 aplicables a la fabricación de alimentos y a la fabricación de empaques para alimentos.
- Planificar auditorías internas al sistema SQF, definiendo alcance, criterios, métodos de auditoría y recursos necesarios.
- Aplicar técnicas de auditoría para la recopilación y evaluación de evidencia objetiva, con el fin de determinar la conformidad del sistema con los requisitos del código SQF.
- Documentar y comunicar los resultados de la 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.
 - Responsable de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
 - Auditores internos.
 - Implementadores de sistemas de inocuidad.
 - Consultores.
 - Supervisores.
 - Líderes HACCP/Inocuidad.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos del Código de Inocuidad para la Fabricación de Alimentos.
- Conocimientos del Código de Inocuidad para la Fabricación de Empaques para Alimentos.
- Conocimientos y manejo en HACCP.



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 Desarrollo de producto 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.

MÓDULOS 11 Y 13: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y PARA LA PRODUCCIÓN DE EMPAQUES DEL SECTOR DE ALIMENTOS

- 11.1 / 11.3 Ubicación del emplazamiento e instalaciones.
- 11.2 / 13.2 Funcionamiento del sitio.
- 11.3 / 13.3 Higiene y bienestar del personal.
- 11.4 / 13.4 Prácticas de procesamiento de personal.
- 11.5 / 13.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 11.6 / 13.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 11.7 / 13.7 Separación de funciones / Prevención de la contaminación por materia extraña.
- 11.8 / 13.8 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)