



## TEMARIO

---

**AUDITOR INTERNO CÓDIGO SQF – ED. 10:**  
FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y FABRICACIÓN  
DE EMPAQUES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO  
E ISO 19011:2026



## AUDITOR INTERNO CÓDIGO SQF – ED. 10: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO E ISO 19011:2026

**DURACIÓN:**  
32 horas

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

Las auditorías internas son una herramienta esencial para verificar la implementación, conformidad y eficacia del sistema SQF en organizaciones dedicadas a la manufactura de alimentos y fabricación de empaques para el sector alimentario. Mediante un proceso sistemático, independiente y basado en evidencia objetiva, permiten evaluar el cumplimiento de los requisitos del Código SQF Edición 10, identificar desviaciones, fortalecer los controles operacionales y promover la mejora continua.

La actualización de la norma ISO 19011:2026 refuerza la necesidad de gestionar programas de auditoría con un enfoque basado en riesgos y oportunidades, considerando la competencia del auditor, la planificación eficaz, la recopilación objetiva de evidencia, la comunicación de hallazgos y el seguimiento de acciones correctivas. Este curso proporciona los conocimientos y habilidades necesarios para planificar, ejecutar, reportar y dar seguimiento a auditorías internas del sistema SQF, integrando los lineamientos actualizados de ISO 19011:2026 con los requisitos aplicables a inocuidad, HACCP, defensa alimentaria, fraude alimentario, trazabilidad y buenas prácticas de manufactura.



### OBJETIVOS

- Desarrollar en el participante las competencias necesarias para planificar, ejecutar, documentar y dar seguimiento a auditorías internas del Código SQF Edición 10, aplicando las directrices actualizadas de ISO 19011:2026 para evaluar la conformidad y eficacia del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
- Fortalecer el criterio técnico del auditor interno para interpretar y auditar los requisitos aplicables a manufactura de alimentos y fabricación de empaques, incluyendo elementos del sistema SQF, HACCP, trazabilidad, defensa alimentaria, fraude alimentario, validación, verificación y buenas prácticas de manufactura.



### 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 19011:2026 DIRECTRICES PARA LA AUDITORÍA DE LOS 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 / 13.1 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](mailto:info@globalstd.com)



**[online.globalstd.com](https://online.globalstd.com)**