

Auditor Interno de Inocuidad Alimentaria

Duración sugerida	Estructura	Dirigido a
18 a 20 horas	5 módulos	Personal de Calidad, responsables de inocuidad, profesionales, técnicos, consultores y personas que deban participar, acompañar o liderar auditorías internas en establecimientos alimentarios.

Objetivo general

Formar auditores internos capaces de planificar, ejecutar, documentar y cerrar auditorías de inocuidad alimentaria con criterio técnico, integrando Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, ISO 22000 y los lineamientos de auditoría de ISO 19011.

Al finalizar, el participante podrá

- Definir objetivos, alcance y criterios de una auditoría interna.
- Auditar BPM y programas prerequisite mediante recorridas de planta y revisión de registros.
- Evaluar la implementación de HACCP e ISO 22000 a partir de evidencia objetiva.
- Preparar y ejecutar auditorías internas utilizando metodología ISO 19011.
- Redactar hallazgos y no conformidades correctamente fundamentados.
- Evaluar acciones correctivas, seguimiento y eficacia.

Programa de contenidos

Módulo 1. Buenas Prácticas de Manufactura y auditoría de BPM

- BPM como base del sistema de inocuidad y relación con los programas prerequisite.
- Condiciones edilicias, higiene, limpieza y desinfección, plagas, agua y residuos.
- Almacenamiento, identificación, segregación, rotación, recepción de materias primas y control de producto.
- Trazabilidad y registros operativos.
- Recorrida de planta como herramienta de auditoría.
- Diferencia entre observar una condición y obtener evidencia objetiva.
- Coherencia entre procedimientos, registros y operación real.
- Identificación de desvíos recurrentes y fallas sistémicas.

Módulo 2. HACCP y auditoría del sistema de peligros

- Programas prerequisite y relación con HACCP.
- Equipo HACCP, descripción de producto, uso previsto y diagrama de flujo.
- Identificación y evaluación de peligros y selección de medidas de control.
- PCC, límites críticos, monitoreo y acciones frente a desvíos.
- Validación, verificación y registros HACCP.
- Evidencias necesarias para determinar si el plan está realmente implementado.

Módulo 3. ISO 22000 como criterio de auditoría

- Estructura del sistema de gestión de inocuidad.
- Contexto, partes interesadas, liderazgo y responsabilidades.
- Riesgos y oportunidades, recursos, competencias y comunicación.
- Planificación y control operacional.
- Relación entre programas prerequisite, HACCP e ISO 22000.
- Evaluación del desempeño, auditoría interna, revisión por la dirección, no conformidades y mejora.
- Cómo auditar el sistema sin limitarse a revisar documentación.

Módulo 4. Auditoría Interna según ISO 19011

- Principios de auditoría, independencia, objetividad y comportamiento profesional.
- Programa de auditoría, objetivos, alcance y criterios.
- Preparación del plan y utilización del checklist.
- Reunión de apertura, técnicas de entrevista y formulación de preguntas.
- Observación, muestreo documental y operativo, recolección y verificación de evidencia objetiva.
- Trazabilidad de la evidencia, reunión de cierre y elaboración del informe.

Módulo 5. Hallazgos, no conformidades y acciones correctivas

- Clasificación de hallazgos y diferencia entre observación, incumplimiento y no conformidad.
- Relación entre requisito, evidencia y hallazgo.
- Redacción técnica de no conformidades y errores frecuentes.
- Contención, corrección, análisis de causa y acción correctiva.
- Evaluación de planes de acción y evidencia de implementación.
- Seguimiento, evaluación de eficacia, cierre y trazabilidad del hallazgo.

Actividad integradora / evaluación final

Simulación de una auditoría interna de inocuidad alimentaria: análisis de documentación y evidencias, identificación y redacción de hallazgos y evaluación de las acciones correctivas propuestas.

Certificación: Auditor Interno de Inocuidad Alimentaria - GENDRA