



MEMBER OF THE



## DIPLOMADO: AUDITOR CALIFICADO EN SISTEMAS DE INOCUIDAD, CALIDAD Y GESTIÓN DEL RIESGO

**7 MODULOS Carga horaria estimada: 430 horas  
20-24 semanas de duración**

### **1) GESTIÓN POR PROCESOS y CULTURA DE LA ORGANIZACIÓN**

Definición y conceptualización (esquema) de "Proceso". Entradas, Directrices, Recursos, Salidas. Clasificación de los Procesos: Procesos estratégicos, Procesos operativos, Procesos de soporte o apoyo. Descripción de procesos. Documentación de procesos. Gestión por procesos. Indicadores. Mejora continua de Proceso: el ciclo de Shewart – Deming. Mapa de Procesos: pasos para su elaboración o diseño

#### **Gestión de la documentación y competencias del personal**

- a. Introducción y generalidades
- b. Evolución de la gestión de la documentación
- c. Manuales, procedimientos y registros
- d. Planes, programas y cronogramas
- e. Conceptos actuales: información documentada
- f. Aplicación práctica
- g. Competencias del personal
- h. Vinculación de las competencias con las Normativas y sistemas
- i. Individuo "calificado" y el desarrollo de las competencias

### **2) INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.** Definición de términos. Revisión general de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Clasificación. Brotes y factores que las propician. Impacto económico de las ETA. VETA. Estudio de casos. Prevención de ETA. PELIGROS. Definición. Tipos de peligros. Diferentes peligros en las distintas industrias alimentarias. Factores extrínsecos e intrínsecos inherentes al alimento que propician o impiden el crecimiento de los m.o.

### 3) Programas de PPR, Introducción a los Controles preventivos y BPM

- a. PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP y su relación con los Controles Preventivos en la elaboración de alimentos de uso humano. ¿Que son los PPR? Su importancia actual en la inocuidad de los alimentos. Concepto clave para su identificación. Diferencias entre Planes de PPR y Planes HACCP. Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP), HACCP y los 8 PPR que exige el Codex alimentarius y que también destaca la FDA. Otros PPR de significancia en la industria de alimentos. Jerarquización e importancia según la industria alimentaria de que se trate. Los PPR según la Norma ISO 22000 (versión anterior 2005 y actual 2018). Los PPRO. Ex PAS 220, ISO/TS 22002-1:2009. ISO 22000 sinergizada. Documentación de los PPR. Validación de los PPR •
- b. Otras referencias Normativas y vinculación con los Controles preventivos (según nueva ley de inocuidad de alimentos)

### 4) HACCP

- a. HACCP e inocuidad alimentaria. Introducción. Historia. Implementación de Planes HACCP). Análisis de peligros. Peligros vs Riesgos. Curso Taller: Implementación de Planes HACCP, acreditado por International HACCP Alliance ▪ Introducción al sistema HACCP. Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía ▪ Historia del sistema HACCP, impacto de los programas HACCP en la inocuidad alimentaria ▪ Peligros en los alimentos. Identificación y Control. ▪ Norma ISO 22000:2018 ▪ Las 5 actividades pre HACCP ▪ Los 7 principios de HACCP ▪ Discusión y trabajo taller sobre los 7 principios HACCP ▪ Trazabilidad

### 5) ANÁLISIS DE RIESGOS

- a) Conceptos actuales en inocuidad alimentaria\_
- b) Análisis de Riesgos. Evaluación de Riesgos (ER). Introducción. Enfoques cualitativo y cuantitativo. Pasos para la ER con énfasis en riesgos microbiológicos.
- c) Gestión de Riesgos (GR). Introducción. Componentes de la GR. Papel del gobierno, la industria y los consumidores. Pasos para la GR. Establecimiento de Objetivos de Inocuidad Alimentaria, Objetivos de Desempeño y Criterios de Desempeño. Estudio de casos
- d) Comunicación de Riesgos. Conceptos. Principios de la CR. Relación entre ER y GR

- 6) **HACCP AVANZADO (Validación /Verificación)** Curso Acreditado por International HACCP Alliance. Definiciones y conceptualización de Validación y Verificación. Verificación de PPR. Verificación de PCC. Verificación del Sistema HACCP. Validación en el concepto del sistema HACCP. Diferentes visiones de la validación. Validación, Verificación y Reevaluación 417.4(a). Validación inicial 417.4(a)(1). Validación de sistemas de HACCP.

### **VALIDACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL Y SU RELACIÓN CON EL PRINCIPIO 6 DE HACCP**

Medidas de Control. Definiciones. Validación de medidas de control dentro de un sistema de inocuidad de alimentos. Definición de términos. Nivel Adecuado de Protección (NAP o ALOP). Objetivo de inocuidad alimentaria (OIA o FSO). Establecimiento de un OIA. Objetivo de desempeño. Criterio de desempeño. Patógeno de interés. Métodos para validar medidas de control. Detección de patógenos. Gestión de riesgo mediante análisis.

Validación de intervenciones en productos crudos. Microorganismos indicadores. Microorganismos sustitutos o subrogados. Características deseadas de un microorganismo sustituto. Opciones no viables de validación de procesos. Opciones de validación que no incluyen estudios microbiológicos

**7) AUDITORIA DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA Y AUDITOR LIDER EN PPR Y HACCP.**

- a) Normativas relevantes de Gestión de Calidad e Inocuidad: ISO 9001:2015 y relacionadas. ISO 22000:2018, Códex Alimentarius, Norma ISO 19011:2018 y 31000:2018
- b) Generalidades de cada normativa
- c) Puntos más relevantes y aplicación de normativas indicadas
- d) Aplicación e interacción entre normativas
- e) Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción)
- f) Directrices para los sistemas de gestión (Auditoría). Norma ISO 19011 y su actualización en 2018 (PU ISO 19011:2018). Perfil, capacidades, competencias y roles del auditor.
- g) Liderazgo y Trainer en técnicas de Auditoría
- h) Herramientas y técnicas del auditor
- i) Técnicas de comunicación vinculadas a la auditoría
- j) Organización del equipo auditor, el auditor líder.
- k) Diferentes formas de clasificación de auditorías (según el proceso, el alcance, quienes la realizan y el objetivo). Programa y Plan de Auditoría
- l) Etapas del Proceso de Auditoría a un SGIA
- m) Desarrollo de la Auditoría. Determinación y evaluación de los riesgos y oportunidades.
- n) Instancia de cierre, devolución y seguimiento de auditoría. Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA
- o) Discusión y trabajo taller sobre Desarrollo y aplicación de Auditoría. Casos prácticos de desarrollo y gestión de la situación de auditoría y desempeño del