



AUDITOR LÍDER EN HACCP Y NORMATIVAS DE CALIDAD

MODALIDAD A DISTANCIA

La capacitación implica trabajos prácticos según las principales temáticas propuestas

Programa Temático

1) INTRODUCCIÓN a la Inocuidad Alimentaria – Generalidades de Normativas ISO y Sistemas Integrados de Gestión. Actualización Norma ISO 22000:2018. Peligros e introducción a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

- Introducción.
- Sistema de gestión
- Marco de Calidad e Inocuidad
- Antecedentes de la Norma ISO 22000 y sentido de aplicación de la misma.
- ISO 22000 en general
 - ¿A qué apunta la Norma y para qué adopten un Sistema basado en la ISO 22000.
 - La norma ISO 22000.
 - Objetivos de la ISO 22000.
 - Versión 2005 y que nos indica la Norma ISO 22000 en su versión 2018 (principales cambios y actualización)
 - Elementos clave.
 - HACCP
 - ISO 9001
- Sistema de Gestión:
 - Control de documentos y registros.
 - Política y objetivos- Planificación
 - Revisión por la Dirección- Roles y Auditoría
 - Gestión de los Recursos (humanos, tecnológicos, infraestructura, etc.)
 - Introducción a la Gestión por competencias
- Gestión del proceso en general.
 - Proceso y actividad.
 - Control del proceso.
 - Ciclo de Deming (Acciones correctivas, No conformidades, etc.)
 - Proceso del Sistema de Gestión específicos de la Inocuidad Alimentaria.
 - Vinculación con la Norma ISO 9001:2015 y el pensamiento basado en riesgo.

2) PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP, ex PAS 220:2008; ISO/TS 22002-1:2009, PPRO 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
- Otras referencias Normativas y vinculación con los Controles preventivos (según nueva ley de inocuidad de alimentos)

3) AUDITORÍA DE SISTEMAS INTEGRADOS y Auditor Líder

- Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción)
- Vinculación y aplicación de otras normativas: ISO (22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 9004:2018, etc.)
- Perfil, capacidades, competencias y roles del auditor
- Herramientas y técnicas del auditor
- Auditorías remotas
- Técnicas de comunicación vinculadas a la auditoría
- Norma ISO 19011 (actualización Versión oficial en noviembre 2018)
- Organización del equipo auditor, el auditor líder.
- Diferentes formas de clasificación de auditorías (según el proceso, el alcance, quienes la realizan y el objetivo)
- Programa y Plan de Auditoría
- Desarrollo de la Auditoría
- Instancia de cierre, devolución y seguimiento de auditoría
- Discusión y trabajo taller sobre Desarrollo y aplicación de Auditoría