



MEMBER OF THE



## **PROGRAMA Técnico en Gestión de Normativas, auditorías y procesos de inocuidad y calidad.**

**MODULOS 5 Carga horaria estimada: 250 horas  
32 semanas de duración aproximada**

### **Objetivos:**

- Aportar los conocimientos necesarios para llevar adelante exitosamente procesos de Implementación y certificación de normativas ISO y esquema FSSC 22000, basado en un sistema de autocontrol y gestión.
- Como hilo conductor de esta capacitación, los requisitos de la Norma ISO 22000:2018 y sus antecedentes, son discutidos, así como la explicación de la ex PAS 220:2008 que dejó de estar vigente el 1º de octubre de 2012 pero que contempla prácticamente todos los puntos referidos en la ISO/TS 22002-1:2009 vigente. Vinculación de ISO 22000:2018 con ISO 9001:2015 y también el esquema FSSC 22000 y vinculado a la normativa de calidad (FSSC 22000-Q)
- Conceptualización y profundización en los Programas de Pre-requisitos y su vinculación con la ISO 22000.
- Tomando como referencia las distintas normativas y teniendo en cuenta lo que indica la actualización de la norma de Auditoría 19011:2018, capacitarse en los lineamientos fundamentales de desarrollo de una Auditoría, tanto desde el rol de auditor como de auditado en diferentes procesos (clientes, proveedores, elaboración, etc.). Actualización según normativa ISO vigente. Estudio de casos prácticos

### **Metodología:**

- La capacitación es A DISTANCIA por lo que el participante la puede realizar desde cualquier país o ciudad donde se encuentre.
- 
- Modalidad: asincrónica, vía Internet. El participante adecua sus tiempos de acuerdo con sus necesidades.
- 
- Aula Virtual: Se trabaja en una plataforma Web, muy amigable, de acceso las 24 horas, especialmente diseñada para estos cursos, desde donde se podrá acceder a los documentos, clases, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso La misma se encuentra en <http://www.qualityinternationalcursos.org/moodle>

- Foro: En la plataforma funcionarán foros donde los participantes podrán presentarse, comentar sus expectativas, dudas, consultas, intereses, así como también discutir sobre temas de interés y tareas relativas a los cursos en los que participe.
- Docentes: estarán disponibles para responder las dudas y consultas de los participantes, y para ampliar los contenidos en aquellos aspectos de interés.

## **Programa temático:**

### **1) GESTIÓN POR PROCESOS**

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

### **2) INTRODUCCIÓN a la Inocuidad Alimentaria. Norma ISO 22000:2018 y Esquema FSSC 22000** – Generalidades de Normativas ISO y Sistemas Integrados de Gestión. Actualización Norma ISO 22000:2018. Peligros e introducción a Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA)

Introducción. Sistema de gestión. Marco de Calidad e Inocuidad. Antecedentes de la Norma ISO 22000 y sentido de aplicación de esta. 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. Antecedentes y que nos indica la Norma ISO 22000 en su versión 2018 (principales cambios y actualización). Elementos clave. Algunos conceptos de HACCP.  
 Resumen del esquema FSSC 22000. Requisitos del esquema para las organizaciones sujetas a auditoría. Introducción a los Requisitos para el proceso de certificación. Otros requisitos.  
 FSSC 22000-Calidad (o Q). Procesos de toma de decisiones.

### **3) ISO 9001. Sistema de Gestión:**

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.

### **4) 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 prerequisite. 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)

#### **5) AUDITORIA DE SISTEMAS DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**

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