



## Auditor Interno de FSSC 22000 v5

Del 23 al 25 de octubre de 2019

**Sesiones:** Miércoles, jueves y viernes.

**Horario:** 08:30 a 12:30 y de 14:00 a 18:00 hrs.

**Lugar:** Aulas CENACE del Campus UPSA.

**Contacto:** Ronie Krukalis Cel. 79875739

Tel. 346-4000 int. 218

**Correo:** cenace@upsa.edu.bo

### OBJETIVO

El curso tiene por objetivo presentar los pasos necesarios para la planificación, realización y seguimiento de las auditorías internas según la norma ISO 19011. Está destinado a aquellas personas que deseen verificar la eficacia de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en el esquema FSSC 22000 V5.

### PÚBLICO OBJETIVO

Está destinado a aquellas personas que poseen conocimientos en sistemas de gestión de

inocuidad FSSC 22000, con conocimientos de HACCP y conocimientos de sistemas de inocuidad (ISO 22000).

### DURACIÓN

24 horas reloj.

### CONTENIDO MÍNIMO

#### MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL ESQUEMA FSSC 22000 V5

- Requisitos del esquema
- Alcance: categorías y sectores alimentarios

#### MÓDULO 2: REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SEGÚN ISO 22000:2018

- Contexto de la Organización
- Liderazgo
- Planificación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación de desempeño
- Mejora

#### MÓDULO 3: PROGRAMA DE PRERREQUISITOS SEGÚN ISO/TS 22002 -1: 2009

- Requisitos para los edificios y las instalaciones.
- Distribución de planta.
- Servicios como agua, aire y energía.
- Disposición de residuos. Requisitos para la calificación y competencia de auditores, atributos personales del auditor.
- Limpieza y mantenimiento de equipos.
- Compras.
- Prevención de la contaminación cruzada
- Limpieza y sanitización

#### MÓDULO 4: REQUISITOS ADICIONALES DEL ESQUEMA FSSC V5 ISO 22000

- Gestión de los servicios
- Etiquetado
- Defensa de los alimentos



- Fraude alimentario
- Uso de Logo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Formulación de productos
- Transporte y Delivery

### **MÓDULO 5: PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS DE AUDITORIA**

- Conceptos y definiciones generales.
- La norma ISO 19011 y los procedimientos de auditoría.
- Actividades previas a la auditoría, revisión de la documentación, plan de auditoría y elaboración de listas de verificación.
- Realización de las actividades de la auditoría in-situ, recopilación y verificación de la información.
- Interpretación de situaciones de auditoría y generación de hallazgos (observaciones y no conformidades).
- Evaluación de la información obtenida, revisión de los hallazgos y conclusiones de la auditoría
- Actividades post-auditoría, informe y seguimiento de los hallazgos.
- Técnicas de auditoría, técnicas de preguntas, herramientas de apoyo para auditorías.
- La situación psicológica del auditor, el comportamiento del auditor.
- Ejercicios y trabajos prácticos, talleres y estudio de caso.
- Requisitos para la calificación y competencia de auditores, atributos personales del auditor
- Proceso de Certificación para el esquema FSSC 22000 V5.

### **MATERIAL DE APOYO**

Los participantes recibirán individualmente la información y documentos necesarios para el seguimiento del curso.

### **EXAMEN**

El último día se tomará un examen escrito, que será elaborado y corregido por TÜV Rheinland Argentina. Aquellos participantes que lo superen con éxito recibirán un certificado de aprobación. Asimismo, se les entregará la información y documentos necesarios para el seguimiento del curso.