

Curso: Auditor interno en sistemas HACCP, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 24 horas

Instructor: Certificado por la International HACCP Alliance.

Objetivos:

- Comprender los requisitos para auditar un sistema HACCP, con base en los requisitos de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- Dar a conocer las técnicas para auditar un sistema HACCP de manera efectiva, utilizando como guía la norma ISO 19011:2018.

Requisitos del participante: Conocimiento de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP

Dirigido a:

- Personal encargado de la gestión de la calidad e inocuidad
- Miembros del equipo de auditores internos
- Miembros del equipo HACCP

Temario general.

1. Introducción

- Fundamentos del sistema HACCP
- Beneficios del sistema HACCP
- Los prerrequisitos como cimiento del sistema HACCP

2. Requisitos para instalaciones y áreas

- Pisos, paredes y puertas
- Tuberías, conductos y cables

3. Requisitos para equipos y utensilios

- Separación entre equipos Características para los equipos
- Refrigeración
- Congelación

4. Requisitos para los servicios

- Agua potable y cisternas
- Agua no potable
- Drenajes y trampas de grasa
- Baños
- Ventilación y aire acondicionado
- Iluminación y lámparas

5. Almacenamiento y control de operaciones

- Condiciones de almacenamiento
- Productos químicos y sustancias tóxicas
- Control de temperaturas
- Contaminación cruzada
- Materiales obsoletos

6. Control de materias primas

- Caducidad de materias primas
- Identificación
- Manejo del inventario

7. Control del envasado y del agua

- Envases primarios
- Envases contaminados
- Calidad del agua y vapor en contacto con alimentos

8. Mantenimiento y limpieza

- Inspección posterior al mantenimiento
- Lubricantes utilizados
- Limpieza de instalaciones y baños
- Selección de agentes de limpieza y desinfección

9. Control de plagas y manejo de residuos

- Controles en edificios y transporte
- Mascotas y animales domésticos
- Medidas preventivas
- Protecciones para drenajes
- Planes para control de plagas
- Selección y almacenamiento de plaguicidas
- Remoción y almacenamiento de residuos

10. Salud e higiene del personal

- Manejo de personal enfermo o con lesiones
- Aseo del personal
- Uniformes
- Lavado de manos
- Guantes y ropa
- Objetos personales
- Alimentos, tabaco y chicle

11. Transporte y capacitación

- Protección durante el transporte
- Control de temperaturas
- Limpieza del transporte
- Requisitos de capacitación

12. Requisitos para fábricas de alimentos

- Instalaciones y áreas
- Equipo y utensilios
- Servicios
- Control de operaciones y del envasado
- Retiro de producto
- Higiene del personal
- Información sobre el producto

13. Requisitos para el sistema HACCP

- Programa de prerrequisitos
- El equipo HACCP
- Descripción del producto y uso previsto
- Diagrama de flujo
- Verificación del diagrama de flujo
- Los siete principios del HACCP
- Análisis de peligros físicos, químicos y biológicos
- Diferencias entre peligros y adulteraciones
- Determinación de los puntos críticos de control
- Establecimiento de límites críticos de control
- Vigilancia de los límites críticos de control
- Establecimiento de medidas correctivas
- Procedimientos de verificación del sistema HACCP
- Validación del plan HACCP
- Sistemas de registro y documentos
- Bibliografía

14. Planeación de auditorías con base en ISO 19011:2018

- Selección del criterio de auditoría
- Objetivos de la auditoría
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor y uso de expertos técnicos
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría

15. Reuniones de apertura

- Objetivo de la reunión de apertura
- La presentación de los miembros del equipo
- Enfoque positivo en la reunión de apertura
- Confirmación de horarios y actividades
- Procedimientos de seguridad
- Arreglos para reuniones y espacios de trabajo

16. Desarrollo de auditorías

- Determinación de la factibilidad
- Medios de comunicación oficial
- Buenas prácticas al identificar no conformidades
- La función de los guías y observadores
- Revisión de instalaciones y técnicas para obtener información
- La independencia de los auditores

17. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Tipos de evidencia
- Tipos de hallazgos
- Selección del tamaño de muestra
- Selección del personal a entrevistar y áreas a observar
- Fuentes de información para la auditoría
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar

18. Reuniones de cierre

- Reunión de auditores previa al cierre
- Redacción de no conformidades y clasificación de hallazgos
- Propósito de la reunión de cierre
- Fortalezas y debilidades en la reunión de cierre



MCG de México

- Agenda típica de una reunión de cierre
- Manejo de objeciones en la reunión de cierre

19. El reporte de la auditoría

- Objetivo del reporte de auditoría
- Características de un buen reporte
- El tiempo de entrega del reporte
- Contenido típico de un reporte de auditoría

20. Conclusiones

Metodología: 40% teoría – 60 % ejercicios y casos prácticos