

# AUDITOR INTERNO EN SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA.

**ISO 19011: 2018 Directrices para la auditoría de sistemas de gestión y Criterios GFSI.**

## Propósito de formación:

Fortalecer las competencias técnicas y metodológicas necesarias para planificar, ejecutar, informar y realizar seguimiento a auditorías internas de sistemas de gestión de seguridad e inocuidad alimentaria, conforme a los principios y directrices establecidos en la ISO 19011:2018. La formación permitirá al participante aplicar un enfoque basado en riesgos, evaluar la conformidad frente a requisitos normativos y operativos, gestionar hallazgos y aportar a la mejora continua del sistema desde el rol del auditor interno.



**Fecha de inicio**  
A convenir



**Metodología**  
Virtual/ Presencial



**Duración**  
36 Horas

## Dirigido a:

- Responsables de calidad e inocuidad alimentaria, personal técnico que conforma o coordina equipos de auditoría interna, líderes de sistemas de gestión bajo esquemas ISO 22000:2018, FSSC 22000, IFS o BRCGS, consultores o profesionales que apoyan procesos de implementación, seguimiento o certificación y organizaciones que busquen fortalecer la competencia de sus auditores internos frente a estándares GFSI.

## Contenido:



### Generalidades y planeación

- Fundamentos de auditoría: términos, principios y conceptos clave.
- Estructura y enfoque de la norma ISO 19011:2018.
- Planificación del programa de auditoría: enfoque basado en riesgos y criterios de auditoría.



### Ejecución de auditoria.

- Requerimientos desde estándar GFSI
- Buenas prácticas de auditoría desde la perspectiva de GFSI
- Pista de auditoría
- Muestreo
- Lista de Chequeo y otras herramientas de auditoria
- Taller estrategia de auditoria



### Redacción de Hallazgos.

- Conducción de auditorías: entrevistas, revisión documental, observación y toma de evidencias.
- Redacción de hallazgos: conformidades, no conformidades y observaciones.



### Verificación y mejora auditoria interna.

- Seguimiento y cierre de auditorías internas.
- Aplicación práctica en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.



## Contacto

**Rosa Amezquita**



+57 310 300 73 69



[aliadoscima@gmail.com](mailto:aliadoscima@gmail.com)



[www.aliadoscima.com](http://www.aliadoscima.com)



Cajicá – Cundinamarca -Colombia