



Curso Online de  
**Auditor Interno de Sistemas  
de Seguridad Alimentaria**

*Conceptos y habilidades clave para la realización de auditorías  
internas de seguridad alimentaria.*



**[e]**  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



Tel. 900 670 400 - [attcliente@iniciativasempresariales.com](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.com)  
[www.iniciativasempresariales.com](http://www.iniciativasempresariales.com)

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

# Auditor Interno de Sistemas de Seguridad Alimentaria

## Presentación

El objetivo fundamental de la seguridad alimentaria consiste en lograr un nivel elevado de protección en la vida y la salud de las personas. El sector agroalimentario tiene el desafío de garantizar la calidad y la seguridad de sus productos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Además de los requisitos legales, se han desarrollado protocolos y normas voluntarias que tienen como finalidad la generación de confianza a clientes y consumidores. Uno de los requisitos que exigen estos protocolos es la realización de auditorías internas, por lo que el sector necesita profesionales preparados tanto en seguridad alimentaria, como en los distintos estándares y técnicas de auditoría para obtener el máximo rendimiento de una herramienta de mejora tan potente como es la auditoría interna.

Con este curso aprenderá los fundamentos de la seguridad alimentaria, trabajará sobre las fases y principios del sistema de gestión de riesgos (APPCC), obtendrá una visión general de los requisitos de los diferentes protocolos (IFS, BRCGS, FSSC 22000) y desarrollará habilidades y competencias para la realización de auditorías internas.

## La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

- 1 La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
- 2 *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- 3 *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
- 4 *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

# Auditor Interno de Sistemas de Seguridad Alimentaria

## Objetivos del curso:

---

- Conocer y entender los conceptos principales de la seguridad alimentaria, así como la legislación aplicable más relevante.
- Comprender los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), así como los programas de prerequisites.
- Saber identificar otros riesgos: Food Defense y Food Fraud.
- Proporcionar una visión general de los protocolos de seguridad alimentaria (BRCS, IFS y FSSC 22000) y su extensión en la cadena alimentaria.
- Conocer qué es una auditoría interna, sus principales objetivos y los requisitos que ha de tener para que resulte eficaz.
- Conocer las competencias y habilidades que debe tener un auditor interno de seguridad alimentaria.
- Realizar un recorrido por los principales bloques de requisitos de las normas IFS y BRC para hacer en cada apartado una aproximación no exhaustiva y en líneas generales a lo que se espera encontrar en la documentación, durante la observación y en las entrevistas.

“ Fundamentos y prácticas de Seguridad Alimentaria para la implementación de estándares, protocolos y auditorías internas desde la teoría a su aplicación”

## Dirigido a:

---

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria que quieran tener los conocimientos necesarios para desarrollar auditorías internas de seguridad alimentaria.

# Auditor Interno de Sistemas de Seguridad Alimentaria

## Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

### Manual de Estudio

3 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

### Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

### Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

**Bibliografía y enlaces** de lectura recomendados para completar la formación.

## Metodología 100% E-learning



### Aula Virtual \*

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



### Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



\* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

## Contenido del Curso

### MÓDULO 1. Seguridad alimentaria

20 horas

- 1.1. Conceptos de seguridad alimentaria.
- 1.2. Legislación.
- 1.3. Sistema de autocontrol: APPCC
  - 1.3.1. Antecedentes.
  - 1.3.2. Prerrequisitos.
  - 1.3.3. APPCC: fases y principios.
- 1.4. Otros riesgos: Food Defense y Food Fraud
  - 1.4.1. Antecedentes.
  - 1.4.2. Food Defense.
  - 1.4.3. Food Fraud.
- 1.5. Pensamiento basado en riesgos.
- 1.6. Enfoque a procesos. PDCA.
- 1.7. Cultura de la seguridad alimentaria.

### MÓDULO 2. Normas y protocolos de seguridad alimentaria

20 horas

El comercio internacional de alimentos, que experimenta un auge sin precedentes, viene marcado por un gran progreso tecnológico y por una sociedad de consumidores que están cada día más informados y sensibilizados para consumir alimentos de calidad que no representen un riesgo para su salud o para el medio ambiente. Esto significa que nos encontramos en un escenario en el que hay que tener en cuenta muchos más riesgos, sobre todo en materia de calidad y seguridad alimentaria, aprovechando las nuevas tecnologías existentes e informando debidamente a los consumidores.

- 2.1. Antecedentes.
- 2.2. Protocolo de Seguridad Alimentaria IFS:
  - 2.2.1. Características generales.
  - 2.2.2. Evaluación y certificación.
  - 2.2.3. Requisitos.
- 2.3. Protocolo de Seguridad Alimentaria BRCGS:
  - 2.3.1. Características generales.

2.3.2. Evaluación y certificación.

2.3.3. Requisitos.

## **2.4. Esquema de certificación FSSC 22000:**

2.4.1. Características generales.

2.4.2. Evaluación y certificación.

2.4.3. Requisitos.

## **MÓDULO 3. Actividades de auditoría**

10 horas

### **3.1. Introducción a las auditorías:**

3.1.1. ¿Qué es una auditoría?

3.1.2. Tipos de auditorías.

### **3.2. Fases de una auditoría:**

3.2.1. Planificación y preparación.

3.2.2. Reunión inicial.

3.2.3. Desarrollo.

3.2.4. Incumplimientos e informes.

3.2.5. Finalización y seguimiento.

### **3.3. Competencia y evaluación de auditores.**

### **3.4. Auditoría por bloques:**

3.4.1. Compromiso de la Dirección.

3.4.2. Sistema de Calidad y de Seguridad Alimentaria.

3.4.3. Gestión de recursos.

3.4.4. Control de procesos.

3.4.5. Mediciones y mejora.

# Auditor Interno de Sistemas de Seguridad Alimentaria

## Autor



**María Luz Gómez Rey**

Profesional con amplia experiencia en Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, de forma interna como Responsable de Calidad y de forma externa en temas de consultoría, auditoría y formación.

## Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

