

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

I. DESCRIPCIÓN

Un programa de auditorías bien estructurado y efectivo es una herramienta para verificar el correcto funcionamiento de cualquier sistema de gestión y de sus pilares: **validación, verificación y acciones correctivas**, que son requerimientos fundamentales de las normas y esquemas internacionales de certificación reconocidas por GFSI como FSSC22000, BRC, SQF, IFS y de las regulaciones relacionadas por la inocuidad alimentaria en otros países, como es el caso de FSMA en EEUU.

Cuando se trata de la integridad de los alimentos, realizar esas auditorías se vuelve una **responsabilidad** aún más seria: no es un juego, no es un trámite, no es cumplir con un procedimiento. Hay vidas y reputaciones que dependen de la efectividad de la integridad de los productos de un empresa, por ende, de su trabajo como verificador y validador.

Si existe una brecha peligrosa en las condiciones de proceso de un alimento, el auditor debe encontrarla. Si se detecta un peligro inminente para la integridad del alimento, el auditor debe asegurar que se controlaron los productos afectados.

Es por ello que mantener un equipo de auditores con la formación necesaria y las **competencias suficientes** para llevar a cabo una auditoría es vital para que esta verificación sea provechosa para las empresas y que el auditor aplique las herramientas de este curso.

Durante este curso interactivo desarrollado por FPI, se profundizarán los fundamentos, diferencias y complementariedad de los conceptos de inspección y de auditoría aplicados a la integridad de los alimentos, los diferentes pasos de una auditoría interna y externa, la validación científica de los documentos, las herramientas que se deben emplear para realizar una adecuada auditoría. El auditor tiene una sola reputación: no la debe perder por falta de preparación.

II. OBJETIVOS

- Entender la importancia de la ejecución de auditorías basadas en el riesgo.
- Entender para qué sirven las auditorías.
- Comprender la misión y responsabilidades del auditor.
- Prepararse para recibir auditorías.
- Formar auditores internos competentes que contribuyan al buen desarrollo de las auditorías a los procesos de la organización para evaluar el cumplimiento de los requisitos para el sistema de Integridad del Producto.
- Practicar la coordinación y ejecución de auditorías a través de ejercicios y simulaciones.
- Definir las competencias necesarias del auditor.
- Cumplir con los requerimientos de FSMA.
- Cumplir con los requerimientos de GFSI (FSSC22000, BRC, SQF, IFS y otros)

III. CONTENIDO

Sección 1: Por qué auditar los Sistemas de Gestión

- Los diferentes tipos de auditorías
- Objetivos de las auditorías
- Ciencia, Conciencia, Eficiencia
- Verificar al verificador
- El valor agregado de las auditorías

Sección 2: Fundamentos

- Definiciones fundamentales
- Alcance y criterios de la auditoría
- La especificidad de la auditoría para la Integridad de los Alimentos
- Misión y Responsabilidades del auditor
- La auditoría basada en el nivel de riesgo

Sección 3: Etapas de una auditoría

- Preparación y plan de auditoría
- Reunión de apertura
- Actividades principales
- Desempeño del equipo de Gestión

Sección 4: La auditoría por recorrido

- Técnicas de Inspección y Auditoría
- Qué ver y cómo
- Ilación de una auditoría
- Técnicas de entrevista

Sección 5: La auditoría por temas

- Documentos claves
- Auditoría de las medidas de control
- Documentos de validación
- Diferencia entre evidencia y no conformidad
- Agrupación de hallazgos para una solución global efectiva

Sección 6: Cierre de la auditoría

- Cómo cerrar una auditoría
- Cómo comunicar los hallazgos
- Importancia del reporte
- Acciones correctivas y su seguimiento

Sección 7: Mejora de la auditoría

- Destrezas del auditor
- Evaluación y mejoras
- La enfermedad de las auditorías o cómo evitar problemas repetitivos
- Repaso de los mensajes clave para los auditores y auditados