



**ESCUELA  
NORMAS  
ISO**

SEATAM LEARNING



**Introducción a la norma ISO 22001:2018**  
**Auditor Líder**  
**ISO 22000:2018 - Sistemas de administración de la**  
**inocuidad/seguridad de los alimentos**

<https://www.escuelanormasiso.com>

## Fundamentación

Implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) es una decisión estratégica para cualquier organización que forma parte de la cadena logística alimentaria, de esta manera la organización que implementa podrá mejorar su desempeño en materia de inocuidad alimentaria.

Entre muchos de los beneficios que obtiene una organización que implementa un SGIA se encuentra la capacidad de distribuir a sus clientes alimentos y productos inocuos de manera de satisfacer los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes de manera pertinentes. Así mismo, podrá abordar los riesgos relacionados a sus objetivos y poseerá la capacidad de demostrar su idoneidad para lograr los requisitos especificados en esta materia.

Un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) basado en la metodología de la mejora continua requiere demostrar su eficacia mediante la implementación de BPH, puntos críticos de control HACCP y la realización de auditoría internas a intervalos planificados.

Nuestro curso de formación de Auditores en la norma ISO 22001:2018 entrega las herramientas necesarias para que el participante adquiera las competencias profesionales para la comprensión de los requisitos de la norma y las técnicas de auditoría tomando como base la norma internacional ISO 19011:2018.

## Objetivos Generales

Al término del curso el participante será capaz de comprender y aplicar los requisitos de la norma ISO 22001:2018 desde el punto de vista auditor; implementar un programa de auditorías; seleccionar y evaluar auditores, y realizar un proceso de auditoría a un sistema de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos.

## Conocimientos previos

- Conocimientos básicos de tecnologías de la información y la comunicación
- Habilidades de lecto escritura

## Competencias que se lograrán

- Relaciona los requisitos de la norma ISO 22001:2018 en un proceso de auditoría
- Aplica la gestión del riesgo para la implantación de un programa de auditoría
- Relaciona los elementos de un Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP vinculándolos con la norma ISO 22001:2018
- Gestiona un programa de auditoría en un entorno ISO 22001:2018
- Determina competencias necesarias para seleccionar un equipo de auditores
- Comprende las competencias genéricas y específicas de un auditor
- Examina evidencia objetiva de manera eficaz
- Determina hallazgos de no conformidad y redacta el informe de manera comprensible

- Conduce eficazmente una reunión de apertura
- Realiza un informe de auditoría de manera comprensible
- Comunica mensajes pertinentes de manera satisfactoria
- Actúa de marea ética aplicando principios de auditoría y valores propios del auditor
- Posee autonomía en el proceso de gestión en el proceso de gestión de auditoría

## Malla curricular

Unidad	Estrategias de enseñanza	Objetivos específicos	Duración
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Qué es auditar? ¿Por qué auditar?</li> <li>2. ¿Qué es la inocuidad alimentaria?</li> <li>3. Principios de auditoría.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los aspectos claves del proceso de auditoría;</li> <li>2. Establecer los elementos clave que rigen los principios de la inocuidad alimentaria.</li> <li>3. Analizar los principios de auditoría de acuerdo con la norma ISO 19011:2018, directriz 4</li> </ol>	8 horas
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Por qué se debe gestionar un programa de auditoría en un sistema de administración de inocuidad alimentaria?</li> <li>2. Conceptualizando criterio y alcance.</li> <li>3. Riesgos de auditoría</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar, comprender y aplicar las técnicas para la organización de un programa de auditoría de acuerdo con la norma ISO 19011:2018, directriz 5 y la normas ISO 22000:2018, cláusula 9.2.2</li> <li>2. Establecer la diferencia entre criterio y alcance.</li> <li>3. Analizar y comprender la directriz 5.2 y 5.3 de la norma ISO 19011:2018 respecto del establecimiento de los objetivos del programa de auditoría y la evaluación de los riesgos y oportunidades del programa de auditoría.</li> </ol>	8 horas
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competencias del auditor</li> <li>2. Evaluación de auditores</li> <li>3. El sistema HACCP y otras normas de la industria</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender, definir y emplear las competencias del auditor de un sistema SAIA.</li> <li>2. Comprender y aplicar herramientas que permitan evaluar la competencia de los auditores</li> <li>3. Comprender como funciona un sistema HACCP y determinar cual es la normativa aplicable en materia de inocuidad alimentaria.</li> </ol>	8 horas
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Momentos en el proceso de auditoría.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los momentos de un proceso de auditoría y aplicarlo en un entorno SAIA.</li> <li>2. Desempeñar la función de auditor mediante el empleo de técnicas eficaces</li> </ol>	8 horas

	2. Adquiriendo las habilidades para auditar sistemas de gestión.		
5	<p>Qué es lo que debería verificar el auditor.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auditando la norma ISO 22000 – Cláusulas 4 &amp; 5</li> <li>2. Auditando la norma ISO 22000 – Cláusulas 6 &amp; 7</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar el cumplimiento de los requisitos de las cláusulas 4 &amp; 5</li> <li>2. Identificar el cumplimiento de los requisitos de las cláusulas 6 &amp; 7</li> </ol>	8 horas
6	<p>Qué es lo que debería verificar el auditor.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auditando la norma ISO 22000 – Cláusula 8</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar el cumplimiento de los requisitos de la cláusula 8</li> </ol>	14 horas
7	<p>Qué es lo que debería verificar el auditor.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auditando la norma ISO 22000 – Cláusulas 9 &amp; 10</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar el cumplimiento de los requisitos de las cláusulas 9 &amp; 10</li> </ol>	6 horas
Total horas			60 horas

## Metodología de enseñanza

Modelo educativo a distancia (EAD) asincrónico, con un enfoque didáctico en la enseñanza modular apoyado por una tutoría académica constante. De esta manera, el proceso de enseñanza aprendizaje se da en un entorno tecnológico donde se emplean diversos objetos de aprendizaje desarrollados en formatos PDF y Mp4, así como teleconferencias en formato sincrónico, siendo estas últimas de carácter participativo voluntario.

Durante la Unidad Didáctica el docente expone la clase pregrabada mediante un video el cual es transcrito a un formato PDF. El módulo contiene, además, otros materiales en formato Word, Excel, PDF, Mp3 y Mp4, cualquiera de ellos, con materiales didácticos adicionales. Nuestro modelo educativo se basa principalmente en la actividad del estudiante u centrado en la flexibilidad y la participación mediante el desarrollo de talleres sujetos a evaluación.

La evaluación es continua y la validación de la competencia adquirida se da, principalmente, por una propuesta de la metodología basada en la resolución de problemas, consistente en identificar una situación problemática, definir sus parámetros, formular y desarrollar hipótesis y proponer una solución por parte del alumno.

Adicionalmente, Los participantes pueden contactar con el Tutor del curso a través de un chat mediante la herramienta WhatsApp.

## Bibliografía empleada

**ISO (2018).** *ISO 22001:2018 Sistemas de Administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos, Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.* Ginebra, Suiza: Organización Internacional para la Estandarización (ISO)

**ISO (2015).** *ISO 9000:2015 Sistemas de Gestión, Vocabulario.* Ginebra, Suiza: Organización Internacional para la Estandarización (ISO)

**ISO (2018).** *ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.* Ginebra, Suiza: Organización Internacional para la Estandarización (ISO)

**INN (2011).** *NCh2861-2011 Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación.* Santiago de Chile.

**FAO (2017)** *Manual para manipuladores de alimentos – alumno.* Washington, D.C. EE.UU.

Chiavenato, I.; Sapiro, A. (2011). *Planificación Estratégica. Fundamentos y Aplicaciones.* (2da. Edición) D.F., México: McGraw-Hill

## Director didáctico de la acción formativa

**Marcelo C. Olivier**, es Ingeniero Administración de Empresas, del Instituto Profesional IACC de Chile. Posee un MBA en Administración de Empresas con especialización en Logística y Comercio Internacional por la Universidad UNICYT de Panamá; Diploma en Diseño Instruccional para el E-Learning por la Universidad Tecnológica Nacional de Buenos Aires; Especialización en Educación para Entornos Virtuales por la Universidad Tecnológica Intercontinental de Paraguay; Diplomado en Didáctica Superior Universitaria por la Universidad Americana de Asunción. Actualmente es egresado de la Maestría en Ciencias de la Educación de la Universidad Americana; Maestrante en Ciencias Ambientales en la Universidad San Carlos de Paraguay.

Respecto de su formación en sistemas de gestión basados en la metodología de la mejora continua, Olivier es Auditor Líder de las Normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 y posee un Post Título en Gestión del Riesgo ISO 31000 y Auditor de Sistemas 19011 y postítulo en Seguridad y Salud Ocupacional (Prevención de riesgos) por el Instituto Profesional IACC de Chile. Es además auditor marítimo en la norma Sistema de Gestión de la Seguridad Marítima (SGS - ISM), auditor del Código de Protección de Buques e Instalaciones Portuarias (PBIP – ISPS), conforme a las exigencias de la Organización Internacional (OMI).

## Diseñador didáctico de la acción formativa y correlator

**Sachio Kanazawa**, es Licenciado en Ciencias y Tecnología en Alimentos por la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay. Es actualmente egresado de la Maestría - Maestría en Química Orgánica con énfasis en Fitoquímica Medicinal y Sintéticos Bioactivo. Posee una especialización en Didáctica Universitaria por la Universidad Iberoamericana de Paraguay.

Respecto de su formación en sistemas de gestión basados en la metodología de la mejora continua, el Profesor Kanazawa es Auditor Líder de las Normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 y experto en la implementación de sistemas de la inocuidad alimentaria abarcando aspectos como establecimiento de programas de prerrequisitos, análisis y determinación de peligros de inocuidad certificados por la autoridad de salud de la República del Paraguay.

Adicionalmente, Kanazawa posee formación en la inocuidad de los procesos según HACCP Codex Alimentarius; formación en la aplicación y auditoría de la norma NP ISO/IEC 17025:2018; formación en el área de la seguridad industrial y salud ocupacional.

**Sachio Kanazawa** se desempeña como docente adscripto en la Universidad Nacional de Asunción en las cátedras de Química Orgánica I; Tecnología de Cereales; Higiene y seguridad alimentaria. Cumple además funciones de Director Técnico Acreditado para la representación de empresas alimentarias ante el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social del Paraguay para la gestión de registros, implementación de BPH y control de BPH.

## Cierre de la actividad

La actividad concluye con el examen final, el levantamiento del acta de notas y la entrega del diploma electrónico al participante.

La actividad se cierra 30 días meses después de concluido el curso.

En el caso que el participante requiera una certificación de la competencia, adicional al diploma del curso, este tiene un costo de US\$ 50 más cualquier gasto de envío.

## Certificaciones, acreditaciones y membresías.

### Certificación ISO 9001:2015

Seatam Learning y Escuela Normas ISO son divisiones educativas de Seatam Holding S.A. La organización posee una certificación en la norma ISO 9001:2015 bajo el siguiente alcance: "diseño y desarrollo de programas de formación continua en el campo de la administración de negocios, sistemas de gestión y entrenamiento marítimo".

### Acreditación FUNIMEC

La Escuela posee la acreditación FUNIMEC la cual se otorga a aquellos centros educativos que cumplen con “la rigurosidad e integridad de los estándares de la Fundación Internacional para la Mejora Continua, los cuales son abordados en el contexto de la misión de cada institución y dentro de la cultura de buenas prácticas éticas e integridad institucional. Por el cumplimiento de la filosofía de la mejora continua”.

### Certificado de Egreso

Los participantes que haya concluido todas las actividades y hayan aprobado la cursada con una nota superior al 70% son certificados mediante el título propio: Auditor Líder ISO 19011:2018 con énfasis en la norma ISO 22001:2018

El certificado se emite en un formato digital bilingüe y posee un código QR para ser validado en línea por las partes interesadas.

Adicionalmente el curso otorga crédito para que los participantes que hayan aprobado satisfactoriamente la actividad puedan aplicar al Registro Internacional de Auditores de Sistemas de Gestión, IRMASregister© y obtener la credencial de esta organización.

### Reglamento Interno

EL reglamento interno que rige nuestra escuela y el cual forma parte integral del contrato de prestación del servicio puede ser revisado en el siguiente enlace:  
<http://www.escuelanormasiso.com/index.php/circulares/>