



Confidence  
Academy



CURSO ONLINE

# AUDITOR INTERNO EN **NORMA NCh 2861/HACCP**

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS  
DE CONTROL SEGÚN CODEX 2023

DURACIÓN: 08 HORAS

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)

## INTRODUCCIÓN

El Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP) es un sistema preventivo, sistemático y con fundamento científico que permite prevenir, eliminar y/o controlar peligros físicos, químicos y biológicos, asegurando la inocuidad de los alimentos y la salud de los clientes y consumidores.

Este sistema es la base de los sistemas de gestión de inocuidad, por lo que es fundamental considerar su constante evaluación y verificación de la eficacia de su implementación, por lo tanto, es necesario contar con un sólido programa de auditorías ejecutado por un equipo que reúna las competencias necesarias para asegurar el cumplimiento de los requisitos del sistema de inocuidad.

## ¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

- Al término del curso, los participantes estarán en condiciones de realizar el proceso completo de la auditoría interna del Sistema de Gestión de Calidad basados en un Sistema HACCP, elaborar plan de auditoría, realizar la revisión documental, guiar reuniones de inicio y cierre, realizar acciones de seguimiento, todo en base a la norma ISO 19011.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Profesionales del área de calidad, supervisores, jefaturas relacionadas con la implementación y verificación de sistema de inocuidad basados en HACCP.

## OBJETIVO GENERAL

- Conocer y comprender los principios para la realización de Auditorías Internas en conformidad con los requisitos de la Norma HACCP, (NCh 2861 y NT 174), basada en Codex Alimentarius 2023.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer el proceso de desarrollo e implementación de un programa de auditorías internas para el Sistema HACCP.
- Comprender y analizar las oportunidades de mejora del Sistema HACCP, como resultado del proceso de auditoría interna.
- Aplicar la correcta metodología de desarrollo de un proceso de auditoría interna y con ello, entender la importancia de las habilidades personales de un auditor y su papel en la planificación, realización, informe y seguimiento de una auditoría interna.

## MÓDULO I: INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS PRINCIPALES

- Conceptos generales
- Estándares de referencia
- HACCP
- Codex Alimentarius
- Desarrollo de Planes HACCP

## MÓDULO II: AUDITORIAS DEL SISTEMA HACCP

- Conceptos de auditoría
- Norma ISO 19011:2018
- Tipos de auditoría
- Beneficios de las auditorías

## MÓDULO III: LAS ETAPAS DEL PROCESO DE AUDITORÍA

- El Programa de Auditoría
- El Plan de Auditoría
- Preparación de la Auditoría
- Realización de la Auditoría
- Redacción del informe de Auditoría
- Finalización de la Auditoría

## MÓDULO IV: ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DE LA AUDITORÍA

- Seguimiento de las Acciones Correctivas
- Acción Inmediata/corrección y Acción Correctiva
- Técnicas de resolución de No Conformidades
- Eficacia de las acciones correctivas
- Cierre de las No Conformidades

## MÓDULO V: ROL DEL AUDITOR INTERNO Y DEL AUDITADO

- Selección del equipo auditor
- Calificación del Auditor
- Atributos del Auditor Interno
- Ejecución de Auditoría Interna





Confidence  
Academy

## Contacto Comercial

### **Camila Muñoz F.**

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840  
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

### **Mabel Mora C.**

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875  
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)

