

**ESQUEMA DE CONOCIMIENTOS DE LA EOQ PARA
GESTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. SEGÚN COS/CS 22000:2017**

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
FSM1		
Implementar y mantener un sistema de gestión de la seguridad alimentaria, teniendo en cuenta los requisitos normativos	Comprender las bases de la gobernanza de las organizaciones Comprender las formas principales de estructura de las organizaciones, procesos de toma de decisiones y su impacto en el sistema de gestión especialmente en lo relativo a calidad Comprender los principales elementos de un sistema de gestión	B
	Ser capaz de explicar y aplicar el ciclo PDCA	C
	ISO 22000 Comprender los objetivos, alcance y estructura de la norma. Ser capaz de interpretar y aplicar los requisitos y de implantarlos en una manera apropiada para una organización dentro de la cadena alimentaria	C
	Comprender otros estándares de seguridad alimentaria (especialmente IFS, BRC, FSSC 22000 y Global G.A.P.)	B
	Comprender los principios y fundamentos de la seguridad alimentaria tal y como están establecidos en el Codex Alimentarius y aplicar esos principios para potenciar la seguridad alimentaria	C
	Tener una visión general de las reglas de los sistemas de gestión y las normas relevantes para un sistema integrado (por ejemplo ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 31000, etc.)	A
	Comprender los elementos comunes de las distintas normas de sistemas de gestión e implementarlos en los procesos de la organización	C
Identificar requisitos de la normativa legal y otras normativas y coordinar su evaluación e implementación en la compañía	Ser capaz de identificar leyes y regulaciones relevantes para la organización e interpretar su significancia para la organización, particularmente en relación a la legislación sobre responsabilidad (por ejemplo para productos tangibles, servicios y responsabilidad organizacional) Ser capaz de evaluar acuerdos contractuales con clientes y proveedores Ser capaz de integrar requisitos de reglas y estándares en los procesos	C
	Comprender la estructura y propósito de la legislación de seguridad alimentaria (internacional y nacional). En particular conocer los principios de las guías del Códex Alimentarius, conocer los principios de la legislación europea en seguridad alimentaria (Libro Blanco) y los requisitos nacionales. Analizar y determinar el cumplimiento con las obligaciones de la organización incluyendo las normativas y regulaciones técnicas. Analizar y comunicar responsabilidades y obligaciones legales a la alta dirección de la organización	C
Gestionar riesgos y oportunidades	Conocer los métodos para la identificación, análisis y evaluación para los riesgos y oportunidades	C

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
	Ser capaz de determinar y aplicar requisitos de defensa alimentaria (Food Defence) y Fraude alimentario	
Gestión de procesos	Ser capaz de establecer, implementar, mantener y mejorar un sistema de gestión de la calidad basado en procesos y ser capaz de coordinar y dar soporte a los propietarios de proceso. Ser capaz de identificar requisitos específicos de grupos objetivo de los mercados y partes interesadas para incorporarlos a los procesos de la compañía Ser capaz de determinar los procesos necesarios y sus interacciones y ser capaz de modelizar dichos procesos y definir los flujos de proceso Ser capaz de identificar y gestionar interacciones de proceso en una organización Ser capaz de determinar riesgos y oportunidades para los procesos y planificar e implementar las acciones apropiadas	C
Gestionar y moderar grupos (por ejemplo equipo APPCC)	Comprender las técnicas de moderación de grupos Conocer los procesos de las dinámicas de grupo	B
	Ser capaz de desarrollar debates relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria	C
Presentar e informar resultados a distintos grupos objetivo	Ser capaz de presentar resultados de forma adecuada a grupos objetivo específicos	C
Ser la persona de contacto y motivador para los empleados de la organización	Ser capaz de generar aceptación en relación al sistema de gestión y los cambios	C
	Motivar: ser capaz de tener en consideración teorías de la motivación (por ejemplo Maslow, Herzberg y otros)	A
FSM 2		
Dar apoyo al responsable de la toma de decisiones / responsable del sistema con las siguientes tareas: Aconsejar a la alta dirección Comunicación vertical descendente Informar a la alta dirección	Ser capaz de reconocer y analizar el impacto en el negocio de las decisiones relacionadas con la seguridad alimentaria Ser capaz de reconocer y analizar el impacto en el negocio de las decisiones relacionadas con la seguridad alimentaria con personas que llevan a cabo trabajos bajo el control de la organización Comprender la necesidad y planificar acciones para la comunicación y toma de conciencia especialmente en relación al sistema de gestión de la seguridad alimentaria	B
	Ser capaz de analizar y consolidar datos y figuras y procesarlos de manera útil para la toma de decisiones Ser capaz de desarrollar y preparar informes apropiados para el grupo objetivo de los mismos	C
Ser la persona de contacto para las partes interesadas externas (por ejemplo proveedores, clientes, entidad de certificación)	Ser capaz de tratar apropiadamente la retroalimentación de las partes interesadas	C
	Ser capaz de representar los intereses de la compañía en las cuestiones relacionadas con la calidad	C
Gestionar proyectos de gestión de la seguridad alimentaria	Ser capaz de aplicar procesos y métodos de gestión de proyectos (por ejemplo para la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión, para proyectos de mejora o para la planificación de auditorías)	C

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
Decidir en la aplicación de los métodos de la gestión de la seguridad alimentaria	<p>Ser capaz de aplicar los métodos y herramientas apropiados para:</p> <p>Recogida de información (por ejemplo checklist, hojas de recogida de datos, seguimiento y medición, etc)</p> <p>Creatividad (por ejemplo brainstorming, análisis del campo de fuerzas, etc.)</p> <p>Análisis de la información (por ejemplo diagramas, histogramas, flujogramas, Pareto,)</p> <p>Análisis de problemas (por ejemplo diagramas de causa-efecto, AMFE, 8D, etc)</p> <p>Mejora continua (por ejemplo Kaizen, Poka Yoke, 5S, etc)</p>	B
<p>Aplicar métodos de gestión de la calidad.</p> <p>Analizar datos relacionados con la calidad, evaluar hechos, consolidar y presentarlos especialmente en relación a los siguientes campos de aplicación: Conformidad, eficacia y eficiencia del sistema de gestión de la calidad. Conformidad y desempeño de los procesos (por ejemplo tiempos, tasas de error)</p> <p>Conformidad de los productos y servicios con los requisitos</p> <p>Necesidades u oportunidades de mejora (por ejemplo sugerencias de mejora)</p> <p>Satisfacción del cliente (por ejemplo opiniones del cliente, quejas del cliente)</p> <p>Desempeño de proveedores externos</p>	<p>Ser capaz de aplicar los principios del análisis de datos (selección de datos, extracción de datos, manejo de datos, presentación de datos (distribuciones, tendencias, histogramas))</p> <p>Ser capaz de seleccionar, generar e interpretar representaciones gráficas de los datos estadísticas (diagramas, cuadros)</p> <p>Ser capaz de definir criterios y métodos para una eficaz operación y control de los procesos (incluyendo indicadores de medida y desempeño)</p> <p>Evaluar el desempeño de los procesos y las oportunidades de mejora de los procesos</p>	C
	<p>Tener un conocimiento básico de microbiología y estadística (por ejemplo inspección por lotes).</p> <p>Gestión de clientes</p>	B
Dar soporte a la alta dirección demostrando liderazgo y compromiso especialmente en relación al sistema de gestión de la seguridad alimentaria	<p>Comprender la importancia del liderazgo para un sistema de gestión de la seguridad alimentaria eficaz</p> <p>Ser capaz de comunicar los beneficios de un sistema de gestión de la calidad eficaz para el éxito de la organización</p> <p>Comprender los métodos para llevar a cabo revisiones eficaces del sistema de gestión</p>	C
	Ser capaz de alinear el sistema de gestión con los requisitos futuros del mercado y las partes interesadas	C
Desarrollar el sistema de gestión de la calidad en la dirección del éxito sostenido	Comprender y tener en consideración la estructura de los modelos de excelencia de manera específica para la organización	C

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
Integrar y combinar requisitos de distintos sistemas de gestión o normas y otros requisitos internos y externos	Aplicar métodos para la unión de subsistemas de gestión Con la base de una comprensión de los modelos y sistemas, ser capaz de crear un sistema de gestión o unir un sistema de gestión complejo para varias disciplinas	D
Planificar y realizar la gestión higiénica (prerrequisitos) para asegurar un eficaz control de las condiciones de seguridad alimentaria	Diseñar e implementar de forma efectiva planes de prerrequisitos (PRPs) como por ejemplo: buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas agrícolas (GAP), buenas prácticas higiénicas, trazabilidad. Desarrollar las etapas previas para permitir un análisis de riesgos (cuando corresponda): especificación de producto incluidas sus características de seguridad, materias primas, ingredientes, materiales en contacto con los alimentos, diagramas de flujo, etapas de proceso y medidas de control.	D
Analizar peligros y realizar el plan APPCC	Desarrollar de forma adecuada la identificación de peligros y la determinación de niveles de aceptación, evaluación de peligros, identificación y evaluación de medidas de control. Diseñar un plan APPCC teniendo en consideración los requisitos normativos y legales y sectoriales Identificar y definir los puntos de control crítico, límites críticos, sistema de vigilancia y control de PCCs Definir métodos adecuados para el control de productos potencialmente no inocuos, su envasado, sus ingredientes y materias primas y los métodos de recuperación para los mismos.	D D D C
Ser un proveedor interno de servicios en relación al sistema de gestión de la seguridad alimentaria para todos los niveles de la organización	Ser capaz de explicar asuntos complejos de forma apropiada para distintos grupos objetivo Ser capaz de organizar a personas en equipos, proyectos y programas Aplicar distintas técnicas de moderación en reuniones de forma específica para cada grupo objetivo Reconocer los procesos de dinámica de grupos, ser capaz de moderarlos y resolver conflictos Coordinar y liderar las actividades de gestión de la seguridad alimentaria en la organización	C
Ser capaz de actuar como instructor interno o formador para cuestiones relacionadas con el sistema de gestión de la seguridad alimentaria y otros sistemas de gestión	Ser capaz de proveer de entrenamiento, promover y aconsejar a diferentes grupos objetivo Conocer técnicas de análisis de las necesidades de entrenamiento Organizar y evaluar actividades de entrenamiento	C

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
Promover el sistema de gestión de la compañía	<p>Ser capaz de desarrollar escenarios futuros en relación al sistema de gestión de la seguridad alimentaria, basados en la visión, misión y estrategia de la organización.</p> <p>Ser capaz de identificar la necesidad de mejora, cambio o innovación en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria</p> <p>Ser capaz de aplicar principios, métodos y técnicas de liderazgo</p> <p>Ser capaz de aumentar la toma de conciencia de los empleados</p>	D
Crear, implementar, evaluar y mejorar programas de auditoría	<p>Ser capaz de crear, implementar, revisar y mejorar un programa de auditoría de manera conforme a la ISO 19011, en particular:</p> <p>Ser capaz de definir un programa de auditorías en términos de objetivos, alcance y recursos</p> <p>Ser capaz de reconocer y minimizar riesgos, obstáculos y dificultades relacionadas con un programa de auditorías</p> <p>Ser capaz de llevar a cabo un programa de auditorías en términos de informar a las partes sobre el programa, especificar el objetivo, alcance y criterios para auditorías individuales, organizar la ejecución de auditorías individuales (equipos de auditoría, tiempos, recursos), guiar y documentar los programas de auditorías, auditorías individuales y personal auditor</p> <p>Ser capaz de seleccionar y usar métodos y herramientas apropiados para la auditoría teniendo en cuenta el alcance y objetivos de la auditoría (por ejemplo ser capaz de seleccionar tipos de auditoría adecuados en función del objetivo, alcance y criterios (auditorías de sistema, de proceso, de producto y de conformidad))</p> <p>Conocer el proceso de determinación de la competencia y evaluación de las personas involucradas en la auditoría incluyendo a los auditores</p> <p>Conocer los requisitos de competencia para auditores (cualidades personales, conocimientos y habilidades) y ser capaz de aplicarlos al formar equipos de auditoría</p> <p>Ser capaz de vigilar un programa de auditorías</p> <p>Ser capaz de revisar y mejorar un programa de auditorías</p>	C
Gestionar cambios en la gestión de la seguridad alimentaria	<p>Conocer los principios de la gestión del cambio. Tener una visión sobre los procesos de cambio en las organizaciones, relacionados con productos, procesos, organización y cambios regulatorios</p>	B

Duración: 160 h

**ESQUEMA DE CONOCIMIENTOS DE LA EOQ PARA
AUDITOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. SEGÚN COS/CS 22000:2017**

Los auditores de seguridad alimentaria (Food Safety Auditor) deberán contar con los conocimientos descritos para los gestores de seguridad alimentaria (Food Safety Manager) en su apartado 1 (FSM1) y adicionalmente los siguientes

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
	FOOD SAFETY AUDITOR	
Crear, implementar, evaluar y mejorar programas de auditoría	<p>Ser capaz de crear, implementar, revisar y mejorar programas de auditoría (de acuerdo con el capítulo 5 de la norma ISO 19011), en particular:</p> <p>Ser capaz de definir un programa de auditoría apropiadamente en términos de objetivos, alcance y recursos</p> <p>Ser capaz de reconocer y minimizar riesgos, obstáculos y dificultades relacionadas con el programa de auditoría</p> <p>Ser capaz de desarrollar un programa de auditoría en términos de informar al las partes sobre el programa, especificar el objetivo, alcance y criterios de auditorías individuales, organizar la ejecución de auditorías individuales, guiar y documentar los programas de auditoría, auditorías individuales y personal auditor</p> <p>Ser capaz de seleccionar y utilizar los métodos y herramientas adecuados en relación al alcance de la auditoría (por ejemplo ser capaz de seleccionar tipos adecuados de auditoría en función de los objetivos, alcance y criterios (auditorías de sistema, proceso, producto y conformidad))</p> <p>Conocer el proceso de determinación de la competencia y evaluar a las personas involucradas en la auditoría incluyendo a los auditores (ISO 19011, capítulo 7)</p> <p>Conocer los requisitos de competencia para los auditores (comportamiento personal, conocimientos y habilidades) y ser capaz de aplicarlos al formar un equipo de auditoría</p> <p>Ser capaz de hacer seguimiento a un programa de auditoría</p> <p>Ser capaz de revisar y mejorar un programa de auditoría</p>	D
Iniciar, planificar, desarrollar y revisar auditorías de sistemas de gestión, de procesos y de conformidad	Entender la importancia de la auditoría para impulsar la mejora operativa	B
	Ser capaz de explicar el beneficio de las auditorías a otras personas	C
	Comprender los principios de la auditoría, procedimientos, métodos y técnicas y aplicarlos en la práctica de la auditoría	D
	Ser capaz de realizar auditorías de sistemas individuales y combinados	D
	Ser capaz de desarrollar procesos de auditoría	D
	Conocer cómo se desarrollan las auditorías de conformidad (de manera conjunta con expertos si es necesario)	B

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
FOOD SAFETY AUDITOR		
	<p>Ser capaz de iniciar, preparar y desarrollar actividades de auditoría con foco en los objetivos y las condiciones limitantes de la organización (de acuerdo con el capítulo 6 de la norma ISO 19011) en particular:</p> <p>Comprender los roles y tareas de un auditor en todas las fases de la auditoría</p> <p>Ser capaz de comprender y clasificar las tareas y responsabilidades de las personas auditadas</p> <p>Ser capaz de iniciar una auditoría desde el contacto inicial a la determinación de la factibilidad de la auditoría</p> <p>Ser capaz de preparar una auditoría en términos de crear el plan de auditoría, asignar tareas al equipo auditor y preparar los documentos de trabajo. Esto incluye por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ser capaz de seleccionar y usar métodos y técnicas apropiadas de auditoría de acuerdo al alcance de la auditoría Ser capaz de reconocer y minimizar riesgos, obstáculos y dificultades relacionadas con la programación del día de auditoría Ser capaz de reconocer y minimizar riesgos durante la planificación de la auditoría <p>Ser capaz de desarrollar las actividades de verificación de la documentación, reunión de apertura, comunicación durante la auditoría, roles y responsabilidades de expertos y observadores, recolección, verificación, evaluación de información, declaraciones de auditoría, conclusiones de auditoría y reunión de cierre de acuerdo a los objetivos. Esto incluye entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ser capaz de manejar la formación y despliegue de los miembros de los equipos de auditoría de acuerdo a los objetivos de auditoría Ser capaz de llevar a cabo entrevistas orientadas al objetivo Ser capaz de utilizar técnicas de entrevistas orientadas al objetivo en todas las fases de auditoría Ser capaz de crear actas de entrevistas e informes de auditoría de forma apropiada y con la visión del grupo objetivo Reconocer riesgos para la auditoría, obstáculos y dificultades durante la implementación, evitar conflictos y ser capaz de tratarlo apropiadamente si se materializan esas situaciones Ser capaz de cerrar la auditoría y llevar a cabo las correspondientes actividades de seguimiento de la auditoría 	D

Descripción de las tareas	Conocimientos y habilidades	Clasificación
FOOD SAFETY AUDITOR		
<p>Evaluar sistemas de gestión de la calidad</p>	<p>Conocer y ser capaz de interpretar regulaciones y normas relevantes teniendo en cuenta el sistema de gestión que se audita Ser capaz de analizar y evaluar características y particularidades de los procesos Ser capaz de evaluar resultados de procesos en términos de logro de objetivos y conformidad Ser capaz de evaluar la implementación de medidas planificadas para alcanzar los objetivos basados en la estrategia o los objetivos de negocio</p>	D

Duración: 40 h