



FORMACIÓN

Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

Modalidad: Presencial || **Duración:** 16 horas (2 días) || **Precio:** consultar web

Titulación

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá los siguientes títulos:

- Certificado del **Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018**, expedido por Bureau Veritas Business School.
- Certificado **Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000** (con examen), expedido por Bureau Veritas.

El certificado de **Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000**, expedido por **Bureau Veritas**, se obtendrá tras la realización y superación del Examen correspondiente.

Presentación

La **Auditoría de Inocuidad Alimentaria** es una herramienta de gestión empleada por las organizaciones para **evaluar** la **eficacia** de su **Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ""SGIA""** conforme a los requisitos establecidos por la **Norma ISO 22000:2018**, con el objetivo de establecer y mejorar sus políticas, objetivos, estándares y otros **requerimientos de Seguridad Alimentaria** y lograr así la **mejora continua**.

Así pues, las **Auditorías de Inocuidad Alimentaria** ofrecen a las organizaciones **confianza** sobre la eficacia de su **sistema de gestión** y su capacidad para cumplir los **requisitos del cliente** en cuanto a **Seguridad Alimentaria**. Igualmente, las organizaciones pueden acceder a la obtención de certificados de gestión de la inocuidad alimentaria a través de un **proceso de auditoría** de inocuidad alimentaria que debe de llevar a cabo una entidad de **certificación** acreditada.

Destinatarios

El Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018, **está dirigido a profesionales de la industria alimentaria y de la Administración Pública relacionados con el sector de la Seguridad Alimentaria**, incluyendo directivos, mandos intermedios o técnicos, que estén interesados en adquirir las competencias necesarias para **desempeñar funciones de evaluación de mecanismos de seguridad alimentaria**, con base en la Norma ISO 22000.



También está dirigido a **todas las personas que, por su área profesional, estén interesadas en llevar a cabo auditorías internas de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos** con base en la Norma ISO 22000:2018, así como, a titulados universitarios que deseen ampliar su formación en materia de auditorías de sistemas de gestión aplicables al sector agroalimentario.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para poder **planificar, organizar e implantar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria en base a la Norma ISO 22000, así como llevar a cabo Auditorías Internas para comprobar la eficacia del sistema.**

Una vez finalizada la acción formativa, los alumnos serán capaces de:

- Familiarizarse con las **definiciones de la Norma ISO 22000:2018.**
- Conocer los **Principios** en los que se basa la **Gestión de la Inocuidad Alimentaria** e identificarlos.
- Conocer las claves para la **Implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria** aplicando los requisitos de la Norma ISO 22000:2018.
- Participar en la **Implantación y Gestión de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria** conforme a ISO 22000:2018.
- Realizar **auditorías de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria en cualquier empresa del sector agroalimentario**, siguiendo para ello las pautas de la Norma de auditoría ISO 19011:2018.
- Aplicar los **conocimientos sobre Auditorías de Inocuidad Alimentaria** en cualquier organización para verificar el cumplimiento de su Sistema de Gestión.
- Poder **asumir responsabilidades en cualquier etapa** del proceso de auditoría.
- Conocer las **funciones y competencias que debe tener un auditor** tanto en auditorías internas como en auditorías de certificación.
- Conocer el **proceso de certificación** de una organización.
- Reconocer las **características y problemas más habituales en la consecución de la certificación de Inocuidad Alimentaria.**



Programa

MÓDULO 1: Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000:2018

- Necesidad de Gestión la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000
- Requisitos de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, SGIA
- Liderazgo y Compromiso de la Alta Dirección
- Planificación para el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, SGIA
- Gestión de los Recursos – Soporte.
- Requisitos para la Realización de Productos Inocuos – Operación.
- Evaluación del Desempeño y los Procesos de Mejora

MÓDULO 2: Auditorías según ISO 22000

- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Planificación y Preparación de una Auditoría a un SGIA
- Etapas del Proceso de Auditoría a un SGIA
- Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA
- Perfil de un Auditor de un SGIA

Materiales

A los asistentes se les facilitará un Manual del alumno así como las actividades **a realizar durante las sesiones formativas.**

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formación@bvbs.es