



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **e-Learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **45 horas – 4 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



## Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

### 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 ISO 22000:2018 (con examen), expedido por Bureau Veritas.

El certificado de Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000:2018, expedido por Bureau Veritas, se obtendrá tras la realización y superación del examen correspondiente.



**El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.**

*Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.*

### Presentación:

La Auditoría de Inocuidad Alimentaria según la última versión de la norma ISO 22000:2018, publicada en el mes de Junio de 2018, 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 reciente 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:

Este curso está dirigido a todos los **profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en conocer los requisitos exigidos por la última versión del Esquema ISO 22000:2018.

En especial, el curso 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.
- **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.
- **Titulados universitarios que deseen ampliar su formación** en materia de auditorías de sistemas de gestión aplicables al sector agroalimentario.
- **Miembros del equipo de inocuidad**: responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- **Directivos** de empresas alimentarias.
- **Consultores y asesores** especializados en seguridad alimentaria.

## 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 22000:2018**, 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 internas** 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.

## Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera de gestión** para alcanzar el liderazgo.

Este curso te ayudará a **liderar la realización de auditorías internas en tu empresa para evaluar la correcta implantación de las exigencias del Esquema ISO 22000:2018**, una norma reconocida mundialmente y que aporta valor añadido a las empresas que se certifican bajo sus requisitos.

## PROGRAMA:

### Auditor Interno de seguridad alimentaria ISO 22000

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

- Evolución de la Norma ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
- Contexto de la organización y Liderazgo de un SGIA
- Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, SGIA
- Gestión de los Recursos – Apoyo del SGIA
- Requisitos para la Realización de Productos Inocuos – Operación
- Evaluación del Desempeño y Mejora del SGIA

#### Módulo 2: Auditorías según ISO 22000

- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Normalización Internacional y Seguridad Industrial
- Perfil de un Auditor 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



**e-Learning**



**Consultar web**



**45 horas – 4 meses**



**Consultar web**



**Español**



**Seguridad alimentaria**



**CONSTRUYENDO UN  
MUNDO  
DE CONFIANZA**

**Bureau Veritas Formación**



**formacion@bvbs.es**



**900921292**

