



FORMACIÓN

Auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000:2019

Modalidad: Aula Virtual || **Duración:** 16 horas (4 jornadas de 4 horas)|| **Precio:** consultar web

Titulación

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

- Certificado del curso auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000:2019, expedido por Bureau Veritas Business School.
- Certificado auditor interno de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria FSSC 22000:2019 (con examen), expedido por Bureau Veritas.

El certificado de auditor interno de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria FSSC 22000:2019, expedido por Bureau Veritas, se obtendrá tras la realización y superación del Examen correspondiente.

Presentación

La norma FSSC 22000:2019 es un estándar aprobado por la GFSI que otorga unas garantías reconocidas mundialmente a toda empresa alimentaria que la implante. La auditoría de este sistema es una herramienta de verificación efectiva 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 FSSC 22000:2019, 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 bajo este estándar 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.

Las aulas virtuales son una sala de formación dirigida por un tutor en línea que nos permite formar a personas en cualquier parte del mundo como si estuvieran todas juntas en una misma clase. La diferencia entre formación elearning y la modalidad de impartición mediante el aula virtual, es que la formación, en este caso, está dirigida por un tutor real y es en vivo. Los alumnos pueden hacer preguntas e interactuar con el tutor y los demás compañeros. La plataforma permite que se compartan con los alumnos talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, la cámara web del tutor y juegos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.



FORMACIÓN

Destinatarios

El curso auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000:2019, 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 FSSC 22000:2019.

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 FSSC 22000:2019, 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 llevar a cabo una auditoría interna de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria en base a la norma FSSC 22000:2019.

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

- Familiarizarse con las definiciones de la norma FSSC 22000:2019.
- 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 FSSC 22000:2019.
- Participar en la implantación y gestión de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria conforme a FSSC 22000:2019.
- 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.



FORMACIÓN

Programa

MÓDULO 1: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, NORMA FSSC 22000:2019

- Evolución de la Norma FSSC 22000
- Norma ISO 22000:2018.
- Normas que definen los requisitos para el diseño, implementación y mantenimiento de los PPR.
- Requisitos adicionales exigidos por el esquema FSSC 22000.

MÓDULO 2: AUDITORÍAS SEGÚN FSSC 22000:2019

- Principales aspectos y etapas del proceso de auditoría bajo el esquema FSSC 22000.
- Elaboración del informe de auditoría y perfil de un auditor FSSC 22000.

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formación@bvbs.es