



Área Formativa: **Agroalimentaria**

Modalidad: **Aula virtual**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **16 horas – 4 jornadas**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000 v5.1

Titulación:

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

- Certificado del curso auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000 v5.1, expedido por Bureau Veritas Business School.
- Certificado auditor interno de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria FSSC 22000 v5.1 (con examen), expedido por Bureau Veritas.

El certificado de auditor interno de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria FSSC 22000 v5.1, expedido por Bureau Veritas, se obtendrá tras la realización y superación del Examen correspondiente.

Presentación:

La norma FSSC 22000 v5.1 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 v5.1, 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 e-learning 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.

Destinatarios:

El curso auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000 v5.1, 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 v5.1.

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 v5.1, 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 v5.1.

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

- Familiarizarse con las definiciones de la norma FSSC 22000 v5.1.
- 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 v5.1.
- Participar en la implantación y gestión de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria conforme a FSSC 22000 v5.1.
- 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.

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 FSSC 22000, una norma reconocida por GFSI que aporta valor añadido a las empresas que se certifican bajo sus requisitos.

PROGRAMA:

AUDITOR INTERNO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000 v5.1

Módulo 1: Sistema de gestión de la seguridad alimentaria, norma FSSC 22000 v5.1

- 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: Auditoría según FSSC 22000 v5.1

- 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.



Aula virtual



Consultar web



16 horas – 4 jornadas



Consultar web



Español



Agrialimentaria



Bureau Veritas Formación



formacion@bvbs.es



900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad