



FORMACIÓN

# AUDITOR INTERNO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000:2018



## Descripción

La auditoría bajo los requisitos de la norma ISO 22000:2018 es una herramienta esencial empleada por las organizaciones para evaluar la eficacia de su sistema de gestión de la inocuidad alimentaria conforme a las exigencias de esta norma con el objetivo de lograr la mejora continua de sus procesos.



16 horas



Español



Gestión y  
seguridad  
alimentaria



Aula virtual



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 con 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 que debe de llevar a cabo una entidad de certificación acreditada.

## Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:

Certificado del curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018.

Certificado Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad ISO 22000:2018 (con examen).

Dichos títulos serán expedidos por Bureau Veritas Business School.

## ¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Directivos y técnicos de inocuidad alimentaria que deseen conocer las particularidades de esta norma para poder implantarla en sus organizaciones.
- Consultores especializados en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
- Inspectores y auditores que deseen formarse en esta norma para llevar a cabo sus procesos de verificación correspondientes.



## ¿Qué lograrás con el curso?



Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y analizar los requisitos de la norma ISO 22000.
- Ayudar a tu organización con la implantación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en la norma ISO 22000.
- Realizar auditorías internas de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en la norma ISO 22000.

## ¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

En un mundo globalizado, donde la inocuidad alimentaria, la legalidad y la autenticidad son ejes fundamentales para cualquier organización de la cadena alimentaria, son muchos los retos a los que deben hacer frente empresas del sector.

Por tanto, hoy en día es imprescindible que todas las personas que desempeñan su actividad en el área de inocuidad alimentaria entiendan y adquieran los conocimientos precisos para actuar eficazmente ante situaciones que puedan poner en riesgo la seguridad alimentaria de los productos que manipulan o los sistemas que gestionan.

Por estas razones, conocer los requisitos de la norma ISO 22000 y cómo ejecutar sus auditorías internas supone una mejora en las competencias de los profesionales de estas áreas repercutiendo positivamente en la mejora continua de sus organizaciones.

## Programa

### 1. Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, norma ISO 22000:

- Origen y evolución de la norma ISO 22000
- Pilares básicos de la norma ISO 22000
- Contexto de la organización y liderazgo
- Planificación del SGIA
- Plan de control de peligros
- Evaluación del desempeño y mejora continua

### 2. Auditorías internas ISO 22000

- Auditoría interna. Planificación.
- Auditoría interna. Ejecución.
- Auditoría interna. Acciones posauditoría.
- Auditoría interna. Perfil del auditor

## MODALIDAD AULA VIRTUAL

Formación tutorizada de manera sincrónica, en vivo, dirigida por un docente en línea que permite la formación cualquier parte del mundo. Durante la sesión, cualquier participante puede realizar preguntas e interactuar con la persona encargada de la tutorización y con el resto del alumnado. La plataforma permite compartir talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.