



Área Formativa: **Gestión y seguridad alimentaria**

Modalidad: **Aula virtual**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **16 horas**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

Titulación:

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título: **Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018**. Titulación expedida por Bureau Veritas Formación.

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.

*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.

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



Aula virtual



Consultar web



16 horas



Consultar web



Español



Gestión y seguridad alimentaria

CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA

Bureau Veritas Formación

✉ formacion@bvbs.es

☎ 900921292



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