



FORMACIÓN

# Auditor Interno en Seguridad Alimentaria ISO 22000

**Modalidad:** eLearning || **Duración:** 70 horas – 4 meses || **Precio:** consultar web

## Titulación

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

- Certificado del **Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000**, 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 22000:2005**, 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

El Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2005, **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 22000:2005, 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 22000:2005**.
- 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 22000:2005.
- Participar en la **Implantación y Gestión de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria** conforme a ISO 22000:2005.
- 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 19011:2012.
- 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**.



**FORMACIÓN**

## Programa

### **Asignatura 1: Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000**

- Necesidad de Gestión la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000
- Gestión, Diseño y Representación de los Procesos
- Importancia de la Trazabilidad en la Industria Alimentaria
- Requisitos de ISO 22000 Relativos a la Documentación, la Dirección y los Recursos
- Productos Inocuos Conforme a ISO 22000
- Actividades de Validación, Verificación y Mejora Según ISO 22000

### **Asignatura 2: Auditorías según ISO 22000**

- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Normalización Internacional y la 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

## Contacto

**Telf.:** 900 921 292

**mail:** formación@bvbs.es