



TEMARIO

ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

DURACIÓN:
24 horas

Constancia de participación / Certificado de aprobación con reconocimiento internacional por Exemplar Global.

Este curso está diseñado para que el participante desarrolle las competencias necesarias para realizar una auditoría interna al Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, con respecto a los requerimientos de ISO 22000:2018, desde el inicio, preparación, realización y término de esta; tomando como referencia las directrices de auditoría que define la norma ISO 19011:2018, para lograr la mejora continua del sistema de gestión de la organización, a través del resultado de dicha auditoría.

Este curso incluye "Exámenes que están Certificados Exemplar Global" (Organización internacional de certificación de personal y esquemas de entrenamiento), bajo la nueva modalidad de TPECS (Training Provider and Examiner Certification Scheme, por sus siglas en inglés). EXEMPLAR GLOBAL-FS Food Safety Management System Competence Unit & EXEMPLAR GLOBAL-AU Management Systems Auditing Competence Unit (Unidades de competencias en el sistema de gestión de servicios de tecnologías de la información & directrices de auditoría).



OBJETIVOS

- Evaluar el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión ISO 22000:2018.
- Identificar los principales elementos auditables de la ISO 22000:2018.
- Comprender los términos, definiciones y principios de auditoría de ISO 19011:2018.
- Comprender el proceso de realización de una auditoría (planificar, conducir, informar y dar seguimiento) bajo el enfoque basado en procesos de la norma ISO 19011:2018.
- Implementar estrategias para el desarrollo de auditorías internas y clasificación de hallazgos.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos e implementación de las cláusulas del estándar ISO 22000 versiones anteriores.



DIRIGIDO A

Toda persona interesada en auditar un Sistema de Gestión Integral con estructura de alto nivel basado en procesos, dentro de una organización; entre las que se encuentran:

- Personal responsable / implementador de sistemas de gestión de una organización.
- Personal administrativo, supervisores, gerencial y directivo de los sistemas de gestión de una organización.
- Auditores internos y externos que deseen realizar auditoría.
- Auditores de certificación.
- Consultores.
- Personal responsable de procesos.
- Personal interesado con conducir auditorías de primera, segunda y tercera parte, entre otros.



TEMARIO

ISO 22000:2018

Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

3. Términos y definiciones.
4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo.
6. Planificación para el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
7. Apoyo.
8. Operación.
9. Evaluación del desempeño.
10. Mejora.

ISO 19011:2018

Directrices de auditoría para los Sistemas de Gestión

3. Términos y definiciones.
4. Principios de auditoría.
5. Gestión de un programa de auditoría.
6. Realización de una auditoría.
7. Competencia y evaluación de auditores.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.

Este curso cuenta con exámenes certificados por Exemplar Global, organismo internacional de certificación de personal, bajo la modalidad TPECS (Training Provider and Examiner Certification Scheme). Los participantes que aprueben estos exámenes recibirán un certificado de acreditación avalado internacionalmente por Exemplar Global.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

