



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

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

Las organizaciones que han implementado un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (FSMS), reconocen como elemento central de mejora continua el proceso de la realización de auditorías internas; las cuales le permitirán identificar la conformidad o desviaciones de los resultados planificados, y establecer controles para prevenir o minimizar los efectos adversos de acuerdo con la norma ISO 22000:2018.

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.



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.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

