



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:
32 horas

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

Es imprescindible contar con personal responsable de gestionar las auditorías internas dentro de una organización; por ello, la formación de auditores líderes es necesaria para que se lleven a cabo los programas de auditoría dentro de la organización, de una manera eficaz y eficiente.

Este curso está diseñado para que el participante desarrolle competencias como auditor líder del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de ISO 22000:2018, tomando como referencia las directrices de auditoría que define la norma ISO 19011:2018, tanto para el diseño, desarrollo y aplicación de programas de auditoría, como para la evaluación, el análisis y el seguimiento de los resultados de dicha auditoría; optimizando así el uso de los recursos y favoreciendo la mejora continua del sistema de gestión de la organización.



OBJETIVOS

- › Comprender la gestión del programa de auditorías internas para ISO 22000:2018.
- › Identificar y evaluar las competencias requeridas en un equipo auditor.
- › Evaluar y analizar los resultados de la auditoría.
- › Generación del informe de auditoría.
- › Dar seguimiento al programa de auditoría, gestión de cambios y mejora.
- › Identificar las acciones de mejora del sistema de gestión.
- › Analizar los principales elementos auditables de la ISO 22000:2018 dentro del contexto de la organización.
- › Evaluar el cumplimiento del proceso de una auditoría (la planificación, conducción, información y seguimiento).



DIRIGIDO A

- Toda persona interesada en auditar un sistema de gestión integral con estructura de alto nivel basada en procesos, dentro de una organización; entre las que se encuentran:
- Personal responsable / implementador para gestionar el programa de sistemas de gestión de una organización.
 - Auditores internos y externos.
 - Auditores de certificación.
 - Consultores.
 - Personal responsable de procesos.
 - Personal interesado con administrar auditorías de primera, segunda y tercera parte.
 - Ingenieros de procesos o ingenieros en alimentos, entre otros.



PRERREQUISITOS

- › Conocimientos / implementación de las cláusulas del estándar ISO 22000 versiones anteriores.
- › Experiencia en la implementación y auditoría del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.



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

