



## 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

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

La imperativa necesidad por parte de los consumidores de adquirir alimentos inocuos ha llevado a las compañías de manufactura de alimentos a redoblar esfuerzos en la generación de estrategias para brindar alimentos seguros para su consumo; de ahí la necesidad de alinearse a un marco de requerimientos como los establecidos en el estándar ISO 22000, el cual engloba las directrices para la implantación de un efectivo Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA), optimizando así el uso de recursos y contribuyendo a la mejora continua de la organización. Con base en la fundamental importancia para las organizaciones de mantener procesos de gestión eficaces, es imprescindible contar con profesionales capaces de llevar a cabo de manera efectiva, los procesos de planificación y desarrollo de auditorías internas, es por ello esencial la formación de auditores líderes responsables en las áreas.

Este curso está diseñado para que el participante desarrolle las competencias como auditor líder del Sistema de Gestión 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, así como para la evaluación, análisis y seguimiento de resultados de ésta.

El curso incluye "exámenes certificados por Exemplar Global" (Organización Internacional de Certificación de Personal y Esquemas de Entrenamiento), bajo la modalidad de TPECS (Training Provider and Examiner Certification Scheme), en la unidad de competencia de: Exemplar Global FS; Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, y Directrices de Auditoría. Certificado de aprobación con reconocimiento internacional EXEMPLAR GLOBAL, Exámenes Certificados: TPECS (Training Provider and Examiner Certification Scheme) / Constancia de participación.



## 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 de Inocuidad de los Alimentos.
- 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).



## PRERREQUISITOS

- Conocimientos / implementación de las cláusulas del estándar ISO 22000 versiones anteriores o curso de requerimientos ISO 22000:2018.
- Experiencia en la implementación y/o auditoría del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.



## DIRIGIDO A

Toda persona dentro de la organización, interesada en auditar un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, con estructura de alto nivel basada en procesos; entre las que se encuentran:

- Personal responsable / implementador de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos.
- Personal responsable de procesos y áreas relacionadas con la inocuidad de los alimentos (administrativos, supervisores, gerencias y directivos).
- Auditores internos y externos.
- Auditores de certificación.
- Consultores.
- Personal interesado en conducir auditorías de primera, segunda y tercera parte.
- Personal interesado en obtener Certificado como auditor con reconocimiento de Exemplar Global.
- Líderes en el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, 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 y compromiso.
6. Planificación del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
7. Recursos para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SGIA.
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](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

