

Auditor Interno Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC / HACCP

DESCRIPCIÓN

El curso de **Auditor Interno de Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC / HACCP**, está basado en las metodologías de auditoría establecidas en las normas **ISO 19011:2018** Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión por lo que aporta amplios conocimientos en planificación y desarrollo de auditorías, tanto de primera, como de segunda parte. También se aborda la identificación de las competencias del auditor interno.

DIRIGIDO A

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación y que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para autogestionar la seguridad alimentaria dentro de una organización.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Los alumnos deberán conocer previamente los requisitos y recomendaciones de la norma APPCC / HACCP

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO

**Modalidad Elearning**

Duración: 40 h

**Titulación Otorgada**

Auditor Interno Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC / HACCP

**Modalidad Elearning**

Duración: 40 h

**Titulación Otorgada**Auditor Interno Sistemas de autocontrol,
planes de prerequisites y APPCC /
HACCP**Tema 0.** Auditorías. Introducción. Términos y definiciones.**Tema 1.** Principios de auditoría**Tema 2.** Gestión de un programa de auditoría. Objetivos, riesgos y oportunidades**Tema 3.** Establecimiento de un programa de auditoría**Tema 4.** Implementación del programa de Auditoría**Tema 5.** Inicio de auditoría**Tema 6.** Preparación de las actividades de auditoría**Tema 7.** Realización de las actividades de auditoría**Tema 8.** Finalización de la auditoría**Tema 9.** Determinación de la competencia de los auditores**Tema 10.** Criterios y métodos de evaluación del auditor**Tema 11.** Desarrollo de actividades de auditoría. PARTE I**Tema 12.** Desarrollo de actividades de auditoría. PARTE II**Tema 13.** Introducción a la Inocuidad Alimentaria**Tema 14.** El Sistema APPCC / HACCP**Tema 15.** Requisitos del Sistema APPCC / HACCP