

## Auditor Líder/Jefe en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

### DESCRIPCIÓN

Muchas organizaciones en diferentes eslabones de la cadena alimentaria han implementado un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y ahora tienen la necesidad de demostrar la eficacia de su Sistemas de Gestión. Practicar una auditoria es una forma de satisfacer esta necesidad.

Este Curso te proporciona conocimientos y habilidades necesarios para planificar y llevar a cabo auditorías de primera, segunda y tercera parte de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria bajo la nueva norma **ISO 22000:2018**, tomando como referencia las normas ISO 19011:2018 e ISO 17021-1:2015 e ISO/TS 22003:2015.

### DIRIGIDO A

Personas interesadas en la implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGIA) respecto al esquema de certificación FSSC 22000, auditores internos, responsables de equipo HACCP, Coordinadores de inocuidad alimentaria, consultores externos que busquen adquirir conocimientos y habilidades para la planeación y ejecución de auditorías bajo el esquema FSSC.

### REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

**Los alumnos deberán conocer de forma previa los requisitos y recomendaciones de la norma ISO 22000:2018**

- Lectura/Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Superar el examen final con una nota superior al 80% (3 Intentos como máximo)

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

#### FICHA DEL CURSO



**Modalidad Elearning**  
Duración: 60 h



**Titulación Otorgada**  
Auditor Líder/Jefe en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018



**Título emitido por**



**PREVENSYSTEM**

**Modalidad Elearning**

Duración: 60 h

**Titulación Otorgada**

Auditor Líder/Jefe en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

**Título emitido por****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 la 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 1**Tema 12.** Desarrollo de actividades de auditoría. PARTE 2**Tema 13.** Requisitos específicos ISO 22000:2018. Parte 1**Tema 14.** Requisitos específicos ISO 22000:2018. Parte 2**Tema 15.** Vocabulario de evaluación de la conformidad**Tema 16.** Requisitos para la realización de auditorías. PARTE I**Tema 17.** Requisitos para la realización de auditorías PARTE 2**Tema 18.** Requisitos generales para las marcas de conformidad de tercera parte**Tema 19.** Requisitos de conformidad para las marcas de tercera parte**Tema 20.** Auditoría de organizaciones multi-sitios**Tema 21.** Auditoría de mantenimiento y re-certificación**Tema 22.** Uso de la información y tecnología de la comunicación con fines de auditoría**Tema 23.** Determinación de los tiempos de auditoría de los sistemas de gestión**Tema 24.** Gestión de competencias ISO/IEC 17021**Tema 25.** Aplicación práctica auditoría de sistemas de gestión integrados