

Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria FSSC 22000 versión 5

DESCRIPCIÓN

El curso de **Auditor Interno de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria según FSSC 22000**, 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

Profesionales que deseen desarrollar sus conocimientos y habilidades para realizar auditorías de primera y segunda parte, a un sistema completo de gestión de inocuidad alimentaria y evaluar su conformidad con los requisitos de la Norma de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Los alumnos deberán conocer previamente los requisitos y recomendaciones de la norma FSSC 22000

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

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 en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria FSSC 22000 versión 5

**Título emitido por****PREVENSYSTEM**

**Modalidad Elearning**

Duración: 40 h

**Titulación Otorgada**

Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria FSSC 22000 versión 5

**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.** Prerrequisitos ISO/TS 22002-1:2009 (Parte 1/3)**Tema 16.** Prerrequisitos ISO/TS 22002-1:2009 (Parte 2/3)**Tema 17.** Prerrequisitos ISO/TS 22002-1:2009 (Parte 3/3)**Tema 18.** Requisitos Adicionales FSSC 22000 v5