

Auditor Interno en Sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria según la ISO 22000:2018 y FSSC 22000

Auditor Interno en Sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria según la ISO 22000:2018 y FSSC 22000

 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 16 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD04

Estado: 08.05.2024. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD04>

Adquiera las habilidades necesarias para adecuar el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en base a las normas FSSC 22000:2019 e ISO 22000:2018 y poder realizar las auditorías internas.

Beneficios

- Conocer las Normas FSSC 22000 e ISO 22000 y el nuevo enfoque de un sistema de gestión de inocuidad de alimentos.
- Entender los requisitos de las Normas FSSC 22000 e ISO 22000 para saber aplicarlos y auditarlos.
- Dotas a los asistentes de las herramientas y métodos necesarios para la realización de auditorías internas que generen valor.

Grupo objetivo

Directores y Responsables de la Seguridad Alimentaria, Personal Técnico y/o profesionales de la industria alimentaria que quieran formarse en adquirir las competencias necesarias para desempeñar las auditorías internas de su empresa u organización según la Norma FSSC 22000:2019 e ISO 22000:2018.

Requisitos

No son necesarios requisitos previos.

Contenidos

1. Visión general de la Norma ISO 22000:2018 y de la FSSC 22000
2. Cambios versión Normas ISO 22000:2018 y de la FSSC 22000:2019
3. Requisitos del Sistema de gestión de Inocuidad Alimentaria según la ISO 22000:2018 y de la FSSC 22000
4. Auditorías Internas de un Sistema de Gestión de inocuidad alimentaria
 - Planificación y preparación Auditoría
 - Etapas Auditoría
 - Elaboración informe final
 - Competencias y perfil auditor
5. Casos Prácticos
6. Test de asimilación de conceptos

Información Importante

DURACIÓN: 16 horas

HORARIO: 8.30 a 14.00 y de 15.00 a 17.30h (2 días)

MODALIDAD: Virtual Class (clases en directo por Zoom)

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos.
- Certificado de Aprovechamiento* expedido por TÜV Rheinland

* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS: Máximo 10 alumnos por curso

Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD04> y benefíciese de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido
- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.

© TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.