



Curso

Formación de Auditores Internos en la Norma iso 22000: 2018 – Gestión de la inocuidad de los alimentos

GESTIÓN DEL MANEJO DE ALIMENTOS

PRÓLOGO

La Auditoría de Inocuidad Alimentaria según la última versión de la Norma ISO 22000:2018, publicada en el mes de Junio de 2018, es una herramienta de gestión empleada por las organizaciones para evaluar la eficacia de su Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, «SGIA», conforme a los requisitos establecidos por la reciente Norma ISO 22000:2018, con el objetivo de establecer y mejorar sus políticas, objetivos, estándares y otros requerimientos de Seguridad Alimentaria y lograr así la mejora continua. Las Auditorías de Inocuidad Alimentaria ofrecen a las organizaciones confianza sobre la eficacia de su sistema de gestión y su capacidad para cumplir los requisitos del cliente en cuanto a Seguridad Alimentaria. Igualmente, las organizaciones pueden acceder a la obtención de certificados de gestión de la inocuidad alimentaria a través de un proceso de auditoría de inocuidad alimentaria que debe de llevar a cabo una entidad de certificación acreditada.

OBJETIVOS

Programar, planificar, ejecutar, emitir reporte y hacer seguimiento de auditorías de primera y segunda parte de sistemas de gestión basado en la Norma de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018.

CONTENIDO

CURSO DIVIDIDO EN 3 MÓDULOS



MODULO I
Requisitos de la
Norma ISO
22000:2018



MODULO II
Gestión del
Programa de
Auditoría



MODULO III
Realización de
la Auditoría

DATOS DEL CURSO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**
No. horas: 16
Código SENCE: **1238011336**



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**
No. horas: 16
Código SENCE: **1238012068**



MODALIDAD: **A DISTANCIA**
No. horas: **No Aplica**
Código SENCE: **No Aplica**

DIRECCIÓN

Almirante Pastene 12 Of. 3-C
Providencia, Santiago
Chile

INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: contacto@isoconsulting.cl

Teléfono: (+56) 9 9188 1935

Teléfono: (+56) 2 28467546