

AUDITORIA INTERNA EN ISO 22000:2018



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 14 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

"Adquirir un enfoque integrado y profesional que permita asegurar la calidad y la seguridad de los productos y procesos, con el fin de conseguir la satisfacción de clientes y consumidores. También aprenderás a: Adaptarse a los actuales conocimientos científicos en el campo de la alimentación. Conocer las disposiciones legislativas en la materia. Actualizar las normas aplicables a la inocuidad alimentaria. Asumir un enfoque amplio sobre la variedad de las industrias alimentarias del mercado. Conocer los procesos que se aplican en la seguridad alimentaria."

CONTENIDOS

- Contexto de la organización y Liderazgo de un SGIA
- Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, SGIA
- Gestión de los Recursos - Apoyo del SGIA
- Requisitos para la Realización de Productos Inocuos - Operación
- Evaluación del Desempeño y Mejora del SGIA
- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Normalización Internacional y Seguridad Industrial
- Perfil de un Auditor de un SGIA
- Planificación y Preparación de una Auditoría a un SGIA
- Etapas del Proceso de Auditoría a un SGIA
- Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA