

Auditor interno ISO 22000:2018

Profundiza la norma ISO 22000:2018 y las técnicas de auditoría en sistemas de alimentación

► Descripción

La gestión de la seguridad alimentaria es un pilar clave en la industria de los alimentos, y la auditoría interna es una herramienta esencial para garantizar el cumplimiento de normativas y estándares internacionales. La Norma ISO 22000:2018 establece los requisitos para implementar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, asegurando la calidad y seguridad de los productos.

Sin embargo, para muchas organizaciones, el desconocimiento de los procesos de auditoría y seguimiento dificulta la aplicación efectiva de esta norma. Contar con auditores internos capacitados permite evaluar y mejorar continuamente los sistemas de gestión, minimizando riesgos y optimizando la producción alimentaria.

Este curso te permitirá profundizar en la Norma ISO 22000:2018, proporcionándote las herramientas y técnicas necesarias para realizar auditorías internas eficientes en los sistemas de alimentación. Aprenderás sobre la estructura, requisitos e implementación de esta normativa, posicionándote como un profesional clave en la gestión de la inocuidad alimentaria.

Conviértete en un auditor interno experto en seguridad alimentaria. Únete a este curso y adquiere las competencias necesarias para liderar procesos de auditoría y garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad en la industria de los alimentos.

► ¿Qué aprenderás?

1. Aprenderás a identificar los principios y requisitos fundamentales de la Norma ISO 22000:2018 y su aplicación en auditorías internas, para evaluar su impacto en la gestión de la inocuidad alimentaria.
2. Analizarás la estructura y los requisitos de la norma ISO 22000:2018, aplicando el enfoque basado en riesgos y el ciclo PHVA en tus auditorías internas.
3. Conocerás las etapas de planificación y seguimiento de una auditoría interna basada en la Norma ISO 22000:2018, identificando peligros y evaluando los Programas de Prerrequisitos (PPR).
4. Serás capaz de seleccionar un diseño apropiado de un programa de auditoría interna basado en la norma ISO 19011:2018, aplicando principios de auditoría, estrategias de evaluación de riesgos y técnicas de recolección de evidencia.
5. Evaluarás el proceso de certificación ISO 22000:2018, identificando los requisitos, etapas y criterios de auditoría.

Este curso te equipará con habilidades prácticas y conocimientos indispensables para garantizar la seguridad en los sistemas de alimentación. ¡Inscríbete ahora y lleva tus habilidades profesionales al siguiente nivel!

► Contenidos del curso

Unidad 1	Introducción a los sistemas de gestión de continuidad de negocio
Unidad 2	Estructura y requisitos de la norma ISO 22000:2018
Unidad 3	Implementación de la Norma ISO 22000 en los sistemas de alimentación
Unidad 4	Gestión del programa de auditoría de SGSI e integración de la guía ISO 19011:2018 - Parte I
Unidad 5	Gestión del programa de auditoría de SGSI e integración de la guía ISO 19011:2018 - Parte II

► Cuerpo Docente

 Ricardo Candia

Ricardo Candia



María Joaquina Patiño Dobles

Ingeniera Industrial, especialista en Sistemas Integrados de Gestión bajo estándares ISO. Cuenta con experiencia como docente universitaria en áreas de gestión de calidad, inocuidad, seguridad y mejora continua. Ha participado como facilitadora y autora de contenidos en programas de diplomado y formación profesional desarrollados por la Universidad Finis Terrae en alianza con eClass, elaborando módulos vinculados a auditoría interna, gestión integrada y normativas internacionales.