



**CURSO PARA AUDITORAS
Y AUDITORES**

**ISO 22000:2018
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

¿CUÁL ES EL OBJETIVO?

Este curso está diseñado para proporcionar a los participantes los conocimientos que le permitan desarrollar competencias necesarias para realizar auditorías internas, a proveedores y de organismos de certificación de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria frente a los requisitos de ISO 22000:2018.

Tomando como referencia las directrices de auditoría que define la norma ISO 19011:2018, para el diseño, desarrollo y aplicación de programas de auditoría, evaluación, análisis y seguimiento a los resultados ; optimizando así el uso de los recursos y favoreciendo la mejora continua del sistema de gestión dentro de la organización.

DURACIÓN



Modalidad

En sitio Online



Duración

24 hrs | 3 días



Horarios

9:00 a 18:00



Tracoquemécatl 123, Col. Del Valle
Benito Juárez, 03100 CDMX

/AssayRegister



Al finalizar el curso los participantes serán capaces de:

- ✔ Identificar, categorizar y redactar no conformidades fundamentales para la mejora de las competencias.
- ✔ Conocer y aprender cómo se gestiona un programa de auditoría ISO 19011:2018.
- ✔ Conocer y aprender auditar bajo el enfoque de procesos.

TEMAS

- 1 Fundamentos del sistema de gestión ISO 22000:2018 | FSSC.
- 2 ISO 22000:2018
- 3 Auditoría.
- 4 Gestión de Riesgo.



55 6130 5427



info@assayregister.com

www.assayregister.com