



Área de Auditorías de Sistemas

# Auditor Líder en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000

Empleabilidad ★★★★★  
Aprendizaje ★★★★★  
Accesibilidad ★★★★★

Cód. AS8

## Descripción

Organizaciones de todo tipo tienen la necesidad de demostrar su responsabilidad y eficacia de su sistema de gestión de inocuidad alimentaria, así, la práctica asociada de auditoría de estos sistemas, se ha tornado como una forma de satisfacer esta necesidad. El curso de auditor líder de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, según ISO 22000, está basado en las metodologías de auditoría establecidas en las normas **ISO 19011:2011 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión y en la norma ISO/TS 22003:2013 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los Organismos que realizan auditorías y certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos**, por lo que aporta amplios conocimientos en planificación y desarrollo de auditorías, tanto de primera, como de segunda parte y profundiza en detalle en las auditorías de certificación (tercera parte). También se aborda la identificación de las competencias del auditor de certificación.

La superación de una evaluación específica por parte del alumno le permite la obtención de un Certificado de Competencia Académica como Auditor Jefe emitido por la Entidad de Certificación SGS.

## Dirigido a...

Profesionales que deseen desarrollar sus conocimientos y habilidades para realizar auditorías de primera, segunda y tercera parte a un sistema completo de gestión y evaluar su conformidad con los requisitos de la Norma de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 22000.

### FICHA DEL CURSO



Nº de Horas  
60



Metodología  
e-Learning



Titulación Otorgada  
Auditor Líder de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 22000 (emitido por Intedya)

Certificado de Competencia Académica como Auditor Jefe (emitido por SGS).



Título emitido por

**Intedya**  
International Dynamic Advisors



### TEMARIO

- Introducción a la Inocuidad Alimentaria.
- Referencias Normativas en Inocuidad Alimentaria.
- Fundamentos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- ISO 22000, Estándar de la Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Sistema Documental.
- Introducción a la Acreditación.
- Introducción a la Auditoría.
- Normativa aplicable a la Auditoría de Certificación.
- Principios de la Auditoría de Certificación.
- Requisitos generales y de estructura.
- Requisitos relativos a los recursos
- Requisitos relativos a la información
- Planificación, Revisión y Preparación de Auditorías.
- Realización de la Auditoría In-Situ.
- Seguimiento y Renovación del Certificado.

### MATERIAL COMPLEMENTARIO

#### MasterClass

- "Metodología de auditorías internas"
- "Elaboración de Informes de Auditoría"
- "Conceptos básicos en materia de seguridad alimentaria"

#### Ejemplos

- Procedimientos, formatos y material empleado en auditorías.