

Auditor Interno ISO 22000 V7

Temario

MODULO I: Auditor Interno ISO 9001

Unidad 1: Introducción y Generalidades

- Introducción
- Marco legal Estructura norma ISO 22000, BPA, BPM, HACCP, FSSC 22000 V7

Unidad 2: Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Norma ISO 22000:2018

- Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Responsabilidad de la dirección
- Gestión de recursos
- Planificación y realización de productos inocuos
- Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos

Unidad 3: Gestión del Proceso de Auditorías

- Principios, conceptos y vocabulario
- Actores en el proceso de auditorías
- Estructura ISO 19011
- Programación de las auditorías
- Preparación de las auditorías
- Ejecución de las auditorías
- Seguimiento a las auditorías internas
- Competencias de los auditores internos

Unidad 4: Ejercicio de Auditoría.

- Aplicación práctica de los conocimientos.
- Ejercicio de Auditoría: Aplicación y ejercitación con casos prácticos en el sector privado (productos y servicios).
- Ejercicio de Auditoría: Aplicación y ejercitación con casos prácticos en el sector público (productos y servicios).
- Ejemplos y documentación para aplicar en procesos de auditoría.