

ISO 22000 - Auditor Jefe en Sistemas de Gestión de la Calidad

Titulación y *objetivos*

Este curso está diseñado para que los participantes puedan **liderar auditorías como Auditor Jefe en Sistemas de Gestión de la Calidad enfocados en seguridad alimentaria, conforme a la norma ISO 22000:2018, de forma autónoma y eficaz, optimizando recursos y alineando los procesos con la estrategia global de la organización.**



Al finalizar el curso, los participantes obtendrán un certificado de aprovechamiento en el **Curso de Auditor Jefe en Sistemas de Gestión de la Calidad** según la norma **ISO 22000:2018**

Duración y características

La duración de este curso es de **40 horas** y las fechas de cada curso se concretarán y comunicarán en su momento, atendiendo a los criterios del tutor y a la disponibilidad existente.

El objetivo es garantizar una programación ajustada a las necesidades del alumnado y a la organización del curso.



MODALIDAD: Presencial Física (PF).

OTROS DETALLES: Curso impartido a través de ISO Training en unas instalaciones físicas.

DIRIGIDO A: Está pensado para futuros **técnicos o responsables de calidad, así como para aquellos profesionales que deseen mejorar su desempeño y capacidades en este ámbito.** Además, resulta de especial utilidad **para empresas que deseen desexternalizar el proceso de auditoría interna,** formando a responsables o jefes de otras áreas para que integren equipos auditores internos, asegurando así el cumplimiento de los requisitos de **independencia, objetividad y competencia establecidos por la norma ISO 22000:2018.**

DESCRIPCIÓN: Los participantes adquirirán las **competencias necesarias para planificar, liderar y gestionar auditorías de tercera parte en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria conforme a la norma ISO 22000:2018, a**

través del curso ISO 22000:2018 - Auditor Jefe en Sistemas de Gestión de la Calidad, asegurando la conformidad del sistema y su mejora continua en organizaciones del sector alimentario.

REQUISITOS PREVIOS: No necesarios para este curso.

EVALUACIÓN: Tests, ejercicios prácticos y examen final.

Contacto



www.isotrainingspain.com



946 946 884



formacion@isotrainingspain.com



Contenido del Curso

- MÓDULO 1:

Introducción a la seguridad alimentaria y a la norma ISO 22000:2018

- MÓDULO 2:

Marco normativo y reconocimiento internacional de ISO 22000:2018

- MÓDULO 3:

Estructura de alto nivel (HLS) y su aplicación en ISO 22000:2018

- MÓDULO 4:

Requisitos de la norma ISO 22000:2018

Liderazgo

Contexto de la organización

Liderazgo y compromiso

Planificación (gestión de riesgos, objetivos, programas de prerrequisitos)

Apoyo (recursos, competencias, concienciación, comunicación)

Operación (control de procesos, trazabilidad, control de proveedores, gestión de emergencias)

Evaluación del desempeño

Mejora continua y acciones correctivas

ISO / Training Center
Spain

- MÓDULO 5:

Principios y directrices de auditoría según ISO 19011:2018

- MÓDULO 6:

Rol y competencias del auditor jefe

- MÓDULO 7:

Planificación y gestión de un equipo auditor

- MÓDULO 8:

Ejecución de auditorías de tercera parte para certificación

- MÓDULO 9:

Elaboración de informes y cierre de auditorías

- MÓDULO 10

Elaboración de informes y cierre de auditorías

