



BUSINESS ASSURANCE

CURSO DE AUDITOR INTERNO FSSC22000, ISO22000

Este curso proporciona los conocimientos de los procesos de auditorías en el entorno agroalimentario y cómo lograr su verdadero potencial, en base a los requisitos de las Normas FSSC22000 v 4 e ISO22000:2018 y sus últimas novedades

¿Por qué realizar este curso?

- Proporciona conocimientos sobre los principios y beneficios de las auditorías de seguridad alimentaria, proporcionado la cualificación necesaria para auditores internos.
- Aumentar competencia en planificación, ejecución, medición y mejora del proceso de auditoría interna para sacar su verdadero potencial.
- Asegura la correcta aplicación de los protocolos de auditoría aceptadas.
- Proporciona los conocimientos de la Norma FSSC22000v4 sobre la base de la Norma ISO22000:2018 y los principios del Codex Alimentario.
- Da valor añadido a la auditoría y a los informes que ayudan a mejorar la seguridad alimentaria, la preparación de la certificación y en definitivas el rendimiento del sistema.
- Proporciona a los participantes las habilidades y herramientas necesarias para realizar auditorías internas con enfoque a seguridad alimentaria.

Contenido del curso:

PRIMER DÍA

- Introducción: proceso de auditoría-roles y responsabilidades.
- Principales requisitos a auditar:
 - Normas FSSC22000, ISO22000 vs requisitos legales.
 - Gestión de riesgos para la inocuidad-APPCC
 - Nuevo enfoque a la Seguridad del producto, gestión del fraude alimentario y del sabotaje.
- Planificación, metodología y herramientas de auditoría.

SEGUNDO DÍA

- Planificación, metodología y herramientas de auditoría.
- Evidencias objetivas: presentación de los informes de las auditorías internas.
- Verificación de las acciones correctivas y cómo hacer frente a la difícil situación de auditoría.



Metología del curso:

- **Teórica:** se realizará en dos jornadas consecutivas (16 horas)
- **Práctica:** módulo voluntario limitado a grupos de máximo 5 participantes a realizar en media jornada, de manera consecutiva a las jornadas teóricas.

Formador:

Javier Soria Bartolomé

(DNV GL Food Sales Manager Iberia/ Lead auditor)

Si necesita más detalles contacte con nosotros a través de training.spain@dnvgl.com o llámenos al 93 479 26 00.

INFORMACIÓN SOBRE EL CURSO

Fecha: 2-3 Abril de 2019

Horario:

- 2/4/2019: 9:00-13:00 y 15:00-18:00
- 3/4/2019: 9:00-15:00

Lugar de celebración: Calle Acusa 6, 3501 Las Palmas de Gran Canaria (Oficina Central de GALACO Canarias)

Tarifas:

- Jornadas teóricas: 360€ por participante
- Jornada práctica: 115 € por participante

El curso incluye certificado de formación.

la fecha límite de inscripción **11-03-2019**