

Duración: 32 horas

Dirigido a:

Los profesionales que desean ser auditores líderes en sistemas de gestión de seguridad alimentaria de cualquier organización; participantes de la cadena productiva de alimentos, desde los productores de alimentos para animales hasta los productores de alimentos para el consumo humano, aditivos, ingredientes, materiales de embalaje; operadores de transportes y depósitos; distribuidores (incluidas organizaciones, tales como: productores de equipamientos, productos de limpieza, servicio de control integrado de plagas, etc.) que tengan interés en implementar y comprender un sistema de seguridad en el área alimentaria.

Objetivo general:

Brindar al participante los elementos necesarios para actualizarse de manera práctica para auditar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en ISO 22000:2005.

Informes: **Centro de Admisión UNIVA**

Av. Tepeyac 4800, Fracc. Prados Tepeyac.

Tel. 3134-0800, Ext. 1147, 1522, 1700, 1795, 1842, 1986 y 1990

Correo electrónico: informacion.univa@univa.mx

www.univa.mx

 @SistemaUNIVA

 /UnivaGuadalajara

Módulos:

1. Introducción
2. Conocimiento y manejo de la Norma ISO 22000:2005
3. Roles y responsabilidades, ciclo de auditoría
4. Actividades previas a la auditoría y alcances
5. Listas de verificación de auditoría (*Check-list*)
6. Dirigiendo la auditoría
7. Identificando conformidad y no-conformidad
8. Reportes de auditoría
9. Proceso de acción correctiva
10. Evaluando acciones correctivas

