AS148
Auditorías de Sistemas

Auditor/a Interno/a en Sistemas de Gestión de Inocuidad de Alimentos. FSSC 22000 versión 7

Solicitar Información

Inscripción On Line

DESCRIPCIÓN

Este curso de **Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria de FSSC 22000 versión 7** te brinda las herramientas y habilidades necesarias para evaluar, auditar y garantizar que los sistemas de gestión cumplan con los estándares más exigentes de la inocuidad de los alimentos.

A través de un enfoque práctico y dinámico, aprenderás a realizar auditorías internas siguiendo las mejores prácticas de las normas internacionales **ISO 19011:2026 y FSSC 22000**. Descubre cómo identificar oportunidades de mejora, optimizar procesos y fortalecer el compromiso de tu organización con la excelencia. Este curso es perfecto para quienes buscan consolidar su carrera en el ámbito de la calidad y aportar valor tangible a sus empresas.

DIRIGIDO A

Directivos, responsables de producción, Líderes de Inocuidad, Responsables del Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos, coordinadores de calidad e inocuidad, responsables de programas de inocuidad alimentaria, jefes de producción, auditores internos, auditores en entrenamiento.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 Intentos como máximo)

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 40 h
Plazo máximo de realización: 35 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Autoevaluaciones
- Presentaciones del tema
- Paquetes SCORM interactivos
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- PDFs descargables

Tutorización Online con expertos en la norma

AS148
Auditorías de Sistemas

Auditor/a Interno/a en Sistemas de Gestión de Inocuidad de Alimentos. FSSC 22000 versión 7

Solicitar Información

Inscripción On Line

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 40 h
Plazo máximo de realización: 35 días

Modalidad Presencial / Live-Learning
Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Autoevaluaciones
- Presentaciones del tema
- Paquetes SCORM interactivos
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- PDFs descargables

Tutorización Online con expertos en la norma

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

TEMARIO

Unidad 1: INTRODUCCIÓN: TÉRMINOS Y DEFINICIONES. PRINCIPIOS DE AUDITORÍA

Unidad 2: COMPETENCIA DEL EQUIPO AUDITOR

Unidad 3: PROGRAMA DE AUDITORÍA

Unidad 4: PLANIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA

Unidad 5: PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA

Unidad 6: REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA

Unidad 7: INTRODUCCIÓN A FSSC 22000 VERSIÓN 7

Unidad 8: CLÁUSULA 4: CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

Unidad 9: CLÁUSULA 5: LIDERAZGO

Unidad 10: CLÁUSULA 6: PLANIFICACIÓN

Unidad 11: CLÁUSULA 7: APOYO

Unidad 12: CLÁUSULA 8: OPERACIÓN

Unidad 13: PROGRAMAS PRERREQUISITOS (ISO 22002-100:2025)

Unidad 14: CLÁUSULA 9: EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

Unidad 15: CLÁUSULA 10: MEJORA

Unidad 16: REQUISITOS ADICIONALES FSSC 22000 VERSIÓN 7

Unidad 17: INFORME Y CONCLUSIONES DE AUDITORÍA

Auditoría remota de sistemas de gestión bajo ISO/IEC TS 17012, actualización de competencias de auditores para ISO 19011:2026