

PRESENCIAL

Curso Presencial: Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria FSSC 22000 4.1 (Guayaquil, Ecuador)

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Los días **jueves 04 y viernes 05 de Octubre**, la oficina de Intedya Guayaquil Metropolitana dictará un curso formativo sobre "**Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria FSSC 22000 4.1**".

La fundación FSSC 22000 publicó la versión 4.1 de la norma, basado en la experiencia de la versión 3 en los últimos años y en las expectativas de las autoridades e industria, FSSC 22000 ha realizado diversos cambios en el esquema, con el objetivo de mejorar la consistencia y la severidad del mismo.

El curso de "**Auditor Interno de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria según FSSC 22000**", está basado en las metodologías de auditoría establecidas en las normas **ISO 19011:2011 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión**, por lo que aporta amplios conocimientos en planificación y desarrollo de auditorías, tanto de primera, como de segunda parte. También se aborda la identificación de las competencias del auditor interno.

OBJETIVOS

Objetivos Específicos:

- Conocer la competencia y evaluación requerida de los auditores ISO 19011
- Dar a conocer las técnicas para auditar un sistema basado en FSSC 22000 de manera efectiva

DIRIGIDO A

Específicamente:

- Profesionales de diversas áreas del Sector Alimentario, Agroindustrial, Ingenieros y Técnicos
- Miembros del Equipo HACCP, BRC, IFS, FSSC 22000, o que están preparándose para Implementar y Certificar Protocolos del GFSI
- Docentes y estudiantes de la industria alimentaria

Organizado por:
INTEDYA Guayaquil Metropolitana



FECHA/S DEL EVENTO

04/10/2018



LUGAR

Salón de Conferencias de la Cámara de Comercio de Guayaquil
Avenida Francisco de Orellana y Luis Orrantía, Edif. Las Cámaras, Segundo Piso, Guayaquil



HORARIO

09:00 - 12:00 am; 13:00 - 18:00 pm



MÁXIMO PARTICIPANTES

15



PRECIO
300 USD



Solicitar **Información Adicional**

Titulación Obtenida: Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria FSSC 22000 4.1



PRESENCIAL

Curso Presencial: Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria FSSC 22000 4.1 (Guayaquil, Ecuador)

TEMARIO

Tema 2. ISO 22000

Tema 4. Responsabilidades de la Dirección

- 4.1 Compromiso de la Dirección
- 4.2 Política de Inocuidad de los Alimentos
- 4.3 Objetivos del SGIA
- 4.4 Responsabilidad y Autoridad
- 4.5 Comunicación
- 4.6 Preparación y Respuesta ante Emergencias
- 4.7 Revisión por la Dirección

Tema 6. Planificación para la Obtención de Productos Inocuos

- 6.1 Combinación de Medidas de Control
- 6.2 Programas de Prerrequisitos
- 6.3 Pasos Preliminares
- 6.4 Análisis de Peligros
- 6.5 Programa de Prerrequisitos Operativos
- 6.6 Establecimiento del Plan APPCC
- 6.7 Actualización y Verificación
- 6.8 Sistema de Trazabilidad
- 6.9 Control de No Conformidades

Tema 8. Programas de Prerrequisitos (Buenas Prácticas de Manufactura)

- 8.1 Construcción y Disposición de Edificios
- 8.2 Diseño de locales y áreas de trabajo
- 8.3 Servicios
- 8.4 Eliminación de Residuos
- 8.5 Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento
- 8.6 Gestión de los Materiales comprados
- 8.7 Medidas para Prevenir la contaminación cruzada
- 8.8 Limpieza y Desinfección
- 8.9 Control de Plagas
- 8.10 Higiene del personal y servicios
- 8.11 Reproceso
- 8.12 Retiro de producto
- 8.13 Almacenes
- 8.14 Información del Producto
- 8.15 Defensa alimentaria, Biovigilancia y Bioterrorismo

Tema 9. Requisitos adicionales

Metodología de Auditorías Internas

- Introducción a las Auditorías
- Normativa aplicable
- Planificación, revisión de documentación y preparación de la auditoría
- Ejecución de la Auditoría
- Informe de la Auditoría
- No conformidades de Auditoría



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

Gestión de conflictos de intereses. Estrategias y soluciones

Fecha/s: 20/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

ESG: ¿Cómo establecer un análisis de Materialidad?

Fecha/s: 06/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Exigencias y Oportunidades de la normalización en el Sector Alimentario

Fecha/s: 29/05/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Simplificando de forma extraordinaria y eficiente, LA GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA CADENA DE SUMINIST

Fecha/s: 22/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Aplicación de nuevos controles en la Transición ISO 27001:2013 a ISO 27001:2022

Fecha/s: 16/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS 37003 Sistemas de gestión de control del fraude

Fecha/s: 25/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

FSSC 22000, todo lo que necesitas saber de la nueva versión 6

Fecha/s: 24/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera Norma ISO de igualdad de género para las organizaciones

Fecha/s: 22/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.