



Formación de Auditor Interno ISO 22000:05 Seguridad e Inocuidad Alimentaria.

Incluye estructura de la Norma

La norma ISO 22000:05, tiene como intención armonizar las muchas normas existentes y ser una herramienta para lograr la mejora continua de inocuidad de alimentos a lo largo de la cadena de productos alimenticios, partiendo del agricultor, hasta llegar al consumidor. Aplica toda la cadena incluyendo transportadores, restaurantes, fabricantes de utensilios y equipos, agentes químicos, comidas, sector agrícola, etc.

Objetivos :

- ✓ Presentar la interpretación adecuada de los requisitos de la norma ISO 22000:05.
- ✓ Conocer los prerrequisitos de HACCP (de acuerdo con BPM), principios de HACCP y plan HACCP.
- ✓ Aprender técnicas de auditorías respecto a ISO 22000:05.

Contenido :

- ✓ Introducción al curso
- ✓ Generalidades sobre Sistemas de Gestión Alimentario.
- ✓ Estructura de la Norma ISO 22000:05.
- ✓ Programas prerrequisitos de HACCP.
- ✓ Principios de HACCP.
- ✓ Plan HACCP.
- ✓ Conceptos de auditoría.
- ✓ planeación, preparación, ejecución de auditoría interna.
- ✓ Técnicas de auditoría.
- ✓ Examen.

Preguntas Frecuentes :

- ✓ Es un curso de 32 Horas.
- ✓ No tiene requisitos previos.
- ✓ Se desarrollará en horarios de 8:00 am – 5:00 pm.
- ✓ Quien apruebe la evaluación continua y el examen, recibirá un diploma como auditor interno, avalado por BUREAU VERITAS.
- ✓ Quien apruebe el curso podrá desempeñarse como auditor.
- ✓ Quien no apruebe el examen, tiene un plazo de once meses para presentar una nueva evaluación.

Los participantes recibirán Diploma de Auditor Interno

**INFORMACION ADICIONAL
OLGA JUDITH ALVARADO V.**

Phone : 091 - 312 9191 x 126 - 209
315 253 0568 Fax : 091 - 211 0009

Olga-judith.alvarado@co.bureauveritas.com
info.capacitacion@co.bureauveritas.com

BUREAU VERITAS COLOMBIA LTDA.

Calle 72 No. 7 - 82 Piso 3
Edf. Acciones y Valores
Bogotá D.C. - Colombia