

**15, 16, 17 y 18 de Junio de 2009**

mariajose.vazquezcorral@sgs.com

ISO-22000 es una norma para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, cuya intención final es conseguir una armonización internacional en las muchas normas existentes y ser una herramienta para lograr mejora continua de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena del suministro de los productos alimenticios, pudiendo ser usada por todas las organizaciones involucradas con la seguridad alimentaria en dicha cadena.

Todos los requisitos de la norma ISO 22000 son genéricos para así ser aplicables a todas las organizaciones que operan dentro de la cadena de suministro alimentario, para permitirles diseñar e implantar un sistema de gestión de seguridad alimentaria eficaz, independientemente del tipo, tamaño y producto

El objetivo de este curso es la formación de profesionales en las técnicas de auditoria interna de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. También es cumplir con la formación en auditorías internas de las empresas, requisito de la Norma ISO 22000.

Nuestro curso de Auditores internos ISO 22000, está impartido por auditores jefe con amplia experiencia en auditoria de sistemas de Seguridad Alimentaria.

SGS Tecnos, es un organismo internacional de consultoría, inspección, certificación y formación.

El curso incluye la documentación para el seguimiento del mismo y certificado de asistencia.

Objetivos:

- Conocer la Norma ISO 22000:2005
- Aprender gestionar auditorias
- Conocer el comportamiento correcto del auditor
- Saber documentar no conformidades
- Saber diferenciar evidencias objetivas



#### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

SGS Tecnos SA- Ronda Narciso Monturiol, nº 5  
 (Parque Tecnológico) 46980 Paterna (Valencia)  
 t (34) 96 186 89 25 f (34) 96 186 89 72  
[mariajose.vazquezcorral@sgs.com](mailto:mariajose.vazquezcorral@sgs.com)  
[www.sgs.es](http://www.sgs.es)

#### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

Edificio ADEIT  
 Plaza Virgen de la Paz, nº3  
 46001 Valencia

#### METODOLOGÍA

1. Se alternarán partes teóricas con la realización de casos prácticos.
2. Formación con documentos y prácticas reales.
3. Trabajo en grupo simulando auditorias internas.

#### DIRIGIDO A

Directivos y responsables de la aplicación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria o calidad  
 Personas que deseen ampliar conocimientos en este campo

#### HORARIO

Horario: 16 a 20 horas.

**PRECIO: 400€** Exento de IVA.