

## **CURSO 150**

### **FORMAÇÃO DE AUDITOR INTERNO para ISO 22000:2006**

#### **OBJETIVO:**

Formar e capacitar os participantes no entendimento dos requisitos das Normas ISO 22000-2006 e NBR 19011, na condução de auditorias internas, na elaboração de relatórios de auditorias e na abertura e registro de não conformidades.

#### **PROGRAMA:**

##### **Introdução ao Sistema de Gestão da Qualidade:**

- Visão Geral do sistema de gestão da Segurança Alimentar;
- Vocabulário e Definições ISO 22000,
- Programas de Pré Requisito: BPF / PPHO (POP)
- APPCC – Etapas de implantação segundo o Codex Alimentarius;

##### **Requisitos NBR ISO 22000:**

- Interpretação dos requisitos e conceitos;

##### **Auditoria segundo NBR ISO 19011:**

- Responsabilidade do Auditor;
- Papel do Auditor e Perfil do Auditor;
- Planejamento da Auditoria do Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos;
- Fases da Auditoria.
- Competência e Avaliação dos Auditores

##### **Metodologia**

Exposição dialogada

Áudio/Vídeo

Apostila completa e material de apoio

##### **Público**

Gestores e Profissionais atuantes em empresas do setor de alimentos interessados em aperfeiçoar o Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos – Norma ISO 22000, pessoas envolvidas com sistemas de gestão e candidatos a auditores internos.

##### **Carga Horária**

24 horas