



TEMARIO

REQUERIMIENTOS ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



REQUERIMIENTOS ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

DURACIÓN:
16 horas

**Constancia de participación / Certificado de aprobación con
reconocimiento internacional por Exemplar Global.**

Este curso está diseñado para ofrecer al participante a detalle todos los requerimientos/cláusulas de la norma proporcionando una base para la comprensión y entendimiento de cada uno de los puntos, basado en los principios de un Sistema de Gestión, y que a través de ello le proporcione al participante una visión a detalle de lo que compone la estructura documental dentro de la cadena alimentaria bajo la norma ISO 22000:2018 hasta la implementación de la misma.

Este curso incluye "Exámenes que están Certificados por Exemplar Global" (Organización internacional de certificación de personal y esquemas de entrenamiento), bajo la nueva modalidad de TPECS (Training Provider and Examiner Certification Scheme, por sus siglas en inglés). EXEMPLAR GLOBAL-FS Food Safety Management System Competence Unit (Unidad de competencia del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos).



OBJETIVOS

- Conocer y comprender los requerimientos de la Norma ISO 22000:2018 ("Debe's", procedimientos documentados y registros).
- Conocer y comprender la estructura documental de una Sistema de Gestión (política, objetivos, procedimientos documentados y registros obligatorios, y la documentación requerida por la organización).
- Conocer y comprender la operación de los requerimientos de la Norma ISO 22000:2018.
- Conocer y comprender los elementos críticos para tener un Sistema de Gestión documentado.



DIRIGIDO A

- Personal interesado en conocer el proceso de auditoría, entre los que se encuentran:
- Representantes de la dirección.
 - Responsables del Sistema Gestión.
 - Auditores internos.
 - Implementadores de Sistemas de Gestión.
 - Consultores.
 - Auditores de certificación.
 - Supervisores.
 - Ingenieros de procesos, de alimentos, entre otros.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en el sector y Sistemas de Gestión.



TEMARIO

ISO 22000:2018

Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

1. Objetivo y campo de aplicación.
2. Referencias normativas.
3. Términos y definiciones.
4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo.
6. Planificación del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
7. Apoyo.
8. Operación.
9. Evaluación del desempeño.
10. Mejora.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.

Este curso cuenta con exámenes certificados por Exemplar Global, organismo internacional de certificación de personal, bajo la modalidad TPECS (Training Provider and Examiner Certification Scheme). Los participantes que aprueben estos exámenes recibirán un certificado de acreditación avalado internacionalmente por Exemplar Global.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

