



TEMARIO

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



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

DURACIÓN:
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

La estandarización de las normatividades ISO, conduce a la actualización de ISO 22000:2018. Este estándar se alinea para emplear el enfoque basado en procesos, incorporando el ciclo Planificar, Hacer, Verificar, Actuar (PHVA) y el pensamiento basado en el riesgo.

Este estándar tiene como objetivo alentar a que las organizaciones a proporcionar alimentos inocuos, cumplir los requisitos reglamentarios y de los clientes, abordar los riesgos de inocuidad, demostrar conformidad y mejorar su desempeño en inocuidad de los alimentos; a través de la implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (FSMS).

Este curso está diseñado para que el participante comprenda e implemente los requisitos necesarios para la implementación de ISO 22000:2018 como Sistema de Gestión de su organización; así mismo, para que identifique los cambios principales.



OBJETIVOS

- Identificar e interpretar los principales elementos de la ISO 22000:2018 para su implementación en el sistema de gestión de la organización.
- Comprender los conceptos y requisitos del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
- Vincular los requerimientos del estándar con los requisitos de las partes interesadas y el contexto.
- Analizar y evaluar los riesgos asociados para establecer medidas de control necesarios para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos en una organización.



DIRIGIDO A

- Personal administrativo, supervisores, gerencial y directivo de los sistemas de gestión de una organización.
- Personal directivo / líder / supervisores de los sistemas de gestión de una organización.
- Responsables / implementadores del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
- Auditores.
- Consultores.
- Ingenieros de procesos, de alimentos, entre otros.



PRERREQUISITOS

- No necesarios.



TEMARIO

ISO 22000:2018

Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

1. Objeto y campo de aplicación.
2. Referencias normativas.
3. Términos y definiciones.
4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo.
6. Planificación para el 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.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

