



## 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

**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](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

