

ISO 22000:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

REQUERIMIENTOS



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 (PDCA) 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.

 CERTIFICADO DE APROBACIÓN CON RECONOCIMIENTO GLOBALSTD / CONSTANCIA DE PARTICIPACIÓN

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.
- ✓ 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.

DURACIÓN: 16 horas

Prerrequisito:

- No necesarios.

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.
- ✓ Auditores.
- ✓ Consultores.
- ✓ Ingenieros de procesos, de alimentos, entre otros.

ISO 22000:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

REQUERIMIENTOS



TEMARIO

▼ ISO 22000:2018. Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos con estructura de alto nivel

- Cambios significativos.
 - o Objeto y campo de aplicación.
 - o Referencias normativas.
 - o Términos y definiciones.
 - o Contexto de la organización.
 - o Liderazgo.
 - o Planificación para el sistema de gestión.
 - o Soporte.
 - o Operación.
 - o Evaluación del desempeño.
 - o Mejora.



MATERIAL

- Manuales con los contenidos completos del curso.
- Libro de ejercicios.
- Prácticas / dinámicas / actividades.

Global Standards SC como organismo certificador y entrenador, ofrece una gama completa de cursos de formación y capacitación en diversos estándares internacionales y nacionales de Sistemas de Gestión y de requerimientos especiales.

Contamos con un **equipo calificado de instructores aprobados internacionalmente** que desarrollan auditorías de certificación en los distintos estándares; quienes vinculan su experiencia, conocimientos y práctica profesional en los distintos sectores de las organizaciones, para la impartición dinámica de cursos de formación y capacitación. De esta forma nos mantenemos a la vanguardia e innovación y calidad de cursos actualizados.

10 BENEFICIOS



- ✓ *Certificados internacionalmente para proveer capacitación con exámenes certificados.*
- ✓ *Metodología de exámenes certificados.*
- ✓ *Instructores/Examinadores aprobados por "Exemplar Global".*
- ✓ *Instructores/Examinadores con más de 10 años de experiencia.*
- ✓ *Emisión oportuna de certificados de capacitación (máximo 2 semanas).*
- ✓ *Base de datos en página web para revisar estatus de certificados.*
- ✓ *Compromiso con la Imparcialidad al no ofrecer "servicios de consultoría".*
- ✓ *Procesos de capacitación administrados y certificados bajo el modelo de ISO 9001.*
- ✓ *Costos competitivos en servicios de capacitación.*
- ✓ *Descuentos especiales para nuestros clientes.*

NUESTROS CURSOS

Ofrecemos cursos de capacitación en distintos estándares, la mayoría disponibles en 3 niveles: **Requerimientos, Auditor Interno y Auditor Líder.**



SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000-1
FSSC 22000
Requerimientos y desarrollo de BPM
Planes HACCP
NOM-251
SQF



SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001



SISTEMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
OHSAS 18001 o ISO 45001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN TI ISO/IEC 20000



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN
ISO/IEC 27001



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS
PrimusGFS
GlobalG.A.P.

AS 9100
Aeroespacial

C-TPAT
Logística

GFSI Global Markets Programme

IATF 16949:2016 Core Tools
Automotriz

ISO 19011
Auditoría

ISO 31000
Análisis de Riesgos

ISO 13485
Dispositivos Médicos

ISO 22301
Gestión de la Continuidad de Negocio

ISO 50001
Gestión de Energía

ISO 15189
Laboratorios Médicos

ISO/IEC 17025
Laboratorios de Ensayos

ISO 28000
Seguridad en la Cadena de Suministro

ISO 37001
Sistemas de Gestión contra el Soborno

ISO 39001
Sistema de Gestión de la Seguridad Vial

Legislación Ambiental

Microbiología

PAS 096
Bioseguridad

Sistemas Integrados

SA 8000
Responsabilidad Social

TL 9000
Telecomunicaciones



Consulta el calendario de cursos en www.globalstd.com



CONTÁCTANOS

Guadalajara, Mx.

Col. Americana

📍 Pedro Moreno 1677,
Piso 4, Oficina 3
Guadalajara, Jalisco.

☎ + 52 (33) 3630 4546

Ciudad de México

World Trade Center

📍 Montecito 38. Piso 5,
Oficina 27, Nápoles,
Benito Juárez, CDMX.

☎ +52 (55) 55 112920

Monterrey, Mx.

Pabellón M

📍 Benito Juárez 1102, Piso 5,
Col. Centro, C.P. 6400,
Monterrey, Nuevo León.

☎ +52 (81) 8320 1523
+52 (81) 8000 5843

Colombia

Bogotá, Colombia

📍 Edificio Las Arcadas
Carrera 15 #124-29
Oficina 211
Bogotá, Colombia.

☎ (+57) 350 202 9755

USA

Ohio, USA

📍 5961, Hilltop Trail Drive,
New Albany, OH. 43054

☎ +1 (614) 289 3043

España

España y Portugal

📍 C./ Serrano 209, 6ºD
28016 Madrid, España.

☎ +00 34 91 188 01 02
+00 34 608 19 40 52

☎ **LADA SIN COSTO**
01 800 277 6242

✉ info@globalstd.com

www.globalstd.com

