

Curso: Interpretación e implementación ISO 22000:2018, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 24 horas

Instructor: Ingeniero con posgrado y más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en la norma ISO 22000 versión 2018, así como las etapas y estrategias de implementación de este.

Dirigido a:

- Jefes y coordinadores de calidad, producción y almacenes
- Líderes del equipo de inocuidad
- Auditores internos

Temario general.

1. Generalidades de ISO 22000 versión 2018

- ¿Qué es ISO 22000?
- Beneficios de ISO 22000
- Campo de aplicación de ISO 22000
- Términos y definiciones de la ISO 22000 versión 2018
- Estructura de la norma ISO 22000 versión 2018

2. Contexto de la organización

- El contexto de la organización
- Necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

3. Liderazgo

- Liderazgo y compromiso
- Política de inocuidad de los alimentos
- Roles, responsabilidad y autoridad

4. Planeación

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su planeación
- Planeación de los cambios

5. Apoyo

- Recursos
- Competencia
- Toma de conciencia
- Comunicación
- Información documentada

6. Operación

- Planificación y control operacional
- Programas de prerrequisitos
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta a emergencias
- Control de peligros
- Análisis de peligros
- Validación de las medidas de control
- Plan HACCP
- Actualización de la información de los PPRs y del plan HACCP
- Control del monitoreo y medición
- Verificación de los PPRs y del plan HACCP
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación
- Control de producto no conforme y no conformidades
- Manejo de productos potencialmente no inocuos
- Retiro de producto

7. Evaluación del desempeño

- Generalidades
- Análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección

8. Mejora continua

- No conformidades y acciones correctivas
- Mejora continua
- Actualización del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

9. Conclusiones

Metodología: 50% teoría - 50% ejercicios y casos prácticos