



Programa de Formación Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO-22000:2018

La Organización Internacional para la Estandarización (ISO) es un organismo internacional descentralizado con el propósito de establecer estándares que se basan en las mejores prácticas utilizadas a nivel mundial.

En este contexto, la ISO lanzó la norma ISO 22000:2018, que establece los requisitos para implementar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria que esté alineado con las recientes Prácticas de Higiene y Seguridad en el Manejo de Alimentos en las organizaciones.

El presente programa ha sido diseñado con el objetivo de orientar a los participantes hacia una comprensión más profunda de la norma y los Sistemas de Gestión que se fundamentan en ella.

OBJETIVO

Nuestra misión es capacitar a las organizaciones, ofreciéndoles los conocimientos y herramientas necesarios para el diseño e implementación un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.

Además, brindamos una base sólida a aquellas organizaciones que aún no han migrado o integrado su sistema de gestión existente.

CONTENIDO

- ✓ **INTRODUCCIÓN AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ISO-22000:2018.**
 - **Objetivo:** Conocer los conceptos básicos de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad ISO-22000:2018, y comprender el enfoque de prevención de la contaminación de alimentos y enfermedades relacionadas.
 - **Duración:** 3 horas.
 - **Dirigido a:** Gerentes, Jefes, Coordinadores, Responsables de Sistemas de Gestión, Personal operativo.
- ✓ **MANEJO E INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO-22000:2018.**
 - **Objetivo:** Conocer la estructura de la norma ISO-22000:2018, y adquirir las habilidades para localizar e interpretar sus requisitos.
 - **Duración:** 8 horas.
 - **Dirigido a:** Gerentes, Jefes, Coordinadores, Responsables de Sistemas de Gestión, Auditores Internos.
- ✓ **GESTIÓN DE RIESGOS CON BASE EN LAS NORMAS ISO-22000:2018 E ISO-31000:2018.**
 - **Objetivo:** Conocer el pensamiento basado en riesgos de la norma ISO-22000:2018, y aplicar el proceso de gestión de riesgos con base en la norma ISO-31000:2018.
 - **Duración:** 4 horas.
 - **Dirigido a:** Gerentes, Jefes, Coordinadores, Responsables de Sistemas de Gestión, Auditores Internos.



www.galice.org.mx



informes@galice.org.mx



314 16037226



Programa de Formación Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO-22000:2018

CONTENIDO

- ✓ **INTRODUCCIÓN A LA LEGISLACIÓN ALIMENTICIA.**
 - **Objetivo:** Proporcionar los conocimientos y herramientas para el cumplimiento de la normatividad de la industria alimenticia.
 - **Duración:** 4 horas.
 - **Dirigido a:** Gerentes, Jefes, Coordinadores, Supervisores, Responsables de Sistemas de Gestión.

- ✓ **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA.**
 - **Objetivo:** Concientizar a los participantes sobre la importancia de la prevención de la contaminación de alimentos para consumo humano.
 - **Duración:** 4 horas.
 - **Dirigido a:** Gerentes, Jefes, Coordinadores, Supervisores, Responsables de Sistemas de Gestión, Trabajadores.

- ✓ **PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE OPERACIÓN SANITARIA.**
 - **Objetivo:** Proporcionar las herramientas necesarias para planear, documentar, implementar y mantener procedimientos estándares de sanidad.
 - **Duración:** 8 horas.
 - **Dirigido a:** Gerentes, Jefes, Coordinadores, Supervisores, Responsables de Sistemas de Gestión.

- ✓ **ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS.**
 - **Objetivo:** Proporcionar las herramientas necesarias para realizar un plan de inocuidad en el manejo de alimentos.
 - **Duración:** 8 horas.
 - **Dirigido a:** Gerentes, Jefes, Coordinadores, Supervisores, Responsables de Sistemas de Gestión.



www.galice.org.mx



informes@galice.org.mx



314 16037226

CARACTERÍSTICAS

- ✓ MODALIDAD: PRESENCIAL/REMOTA.
- ✓ ENTREGABLES: Manual del Participante en formato electrónico, Constancia de Participación en formato Electrónico.