



Seminario

Principios y Fundamentos de la Norma ISO 22000: 2018 – Gestión de la inocuidad de los alimentos

GESTIÓN DEL MANEJO DE ALIMENTOS

PRÓLOGO

La ISO 22000 es una Norma internacional que define los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos que abarca a todas las organizaciones de la cadena alimentaria desde «la granja hasta la mesa». Con un mayor enfoque en el pensamiento basado en el riesgo y alineado con la estructura de alto nivel de la ISO, los nuevos sistemas de gestión de la seguridad alimentaria ISO 22000:2018 pueden ofrecer beneficios adicionales a las organizaciones de todos los tamaños a lo largo de la cadena alimentaria:

- Mejor control de las actividades de inocuidad de los alimentos
- Cumplimiento del cliente, de la ley y de los reglamentos
- Facilitó el crecimiento del mercado
- Aumento de la confianza de los clientes, los interesados y los consumidores en los productos
- Mejoramiento de la gestión de riesgos
- Integración con otros sistemas de gestión de la ISO

OBJETIVOS

- Conocer los antecedentes y principios de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria
- Identificar los atributos clave de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria efectivo.
- Facilitó el crecimiento del mercado

CONTENIDO

SEMINARIO DIVIDIDO EN 4 MÓDULOS



¿Qué es y para qué sirve la norma ISO 22000:2018?



¿Cuál es su estructura?



Principales beneficios



¿Por qué obtener la certificación ISO 22000: 2018?

DATOS DEL SEMINARIO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**
No. horas: 04



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**
No. horas: 04