



INTRODUCCIÓN ISO 22000:2018 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Assay
Register™

¿CUÁL ES EL OBJETIVO?

Brindar a los participantes los conocimientos teórico-prácticos necesarios para establecer, documentar e implementar un Sistema de Gestión para la Seguridad de los Alimentos de acuerdo a la Versión ISO 22000:2018.

Además de proporcionar las directrices para una correcta implementación, migración o transición de otras versiones o modelos de Gestión hacia esta nueva Norma.

TEMAS

- 1 Introducción a los Sistemas de Gestión para la Seguridad de los alimentos.
- 2 Principales cambios Versión 2018 y Proceso de Transición.
- 3 Ciclo PHVA en el Sistema de Gestión para la Seguridad de los alimentos.
- 4 Implementando la Norma ISO 22000:2018 y su Campo de aplicación.
- 5 Términos y Definiciones Política de Inocuidad.
- 6 Evaluación de Peligros y Control de riesgos.



55 6130 5427



info@assayregister.com

www.assayregister.com

- 7 Programa de Prerrequisitos y Sistema de Trazabilidad.
- 8 Preparación y Respuesta a emergencias.
- 9 Control de Peligros (HACCP/OPRPs Plan).
- 10 Actualizando Información de PRPs & Hazard Control Plan y su verificación.
- 11 Control de Producto y Proceso No Conforme.
- 12 Evaluación del Desempeño y Mejor.

DURACIÓN



Modalidad

En sitio Online



Duración

16 hrs | 2 días



Horarios

9:00 a 18:00



Tlacoquemécatl 123, Col. Del Valle /AssayRegister
Benito Juárez, 03100 CDMX

