



ISO 22000:2018 "Inocuidad Alimentaria"

Objetivos del curso:

Conocimiento	Conocer los requisitos de la Norma ISO 22000:2018
Comprensión	Interpreta los requisitos de la norma sobre inocuidad alimentaria
Aplicación	Usar la norma ISO 22000:2018 como una herramienta para el compromiso que adquieren las empresas y que deben de implantar la Seguridad Alimentaria
Análisis	Guiar a las organizaciones a implementar y mantener un SGIA en sus actividades y funciones significativas a través de cada una de las etapas de la cadena alimentaria. Su efectividad dependerá de la correcta integración del equipo de gestión en la organización y del liderazgo y apoyo de la dirección en conjunto con sus clientes y partes interesadas.
Síntesis	Implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria para mejorar su efectividad en su producción y ofrecer servicios seguros
Evaluación	Valora el nivel de aplicación de los conocimientos adquiridos

Dirigido a:

- Personal de la Industria Alimentaria (aquellas partes interesadas)
- Personal a evaluar la norma ISO 22000:2018

Contenido:

Unidad	Tema	Subtema
	Introducción	<ul style="list-style-type: none">• Presentación• Reglas de convivencia• Expectativas del curso• Objetivo general• Forma de trabajo
1	Objetivo y campo de aplicación	<ul style="list-style-type: none">• Referencias normativas.• Términos y definiciones.
2	Contexto de la organización	<ul style="list-style-type: none">• Comprender la organización y su contexto• Comprender las necesidades y expectativas de las partes interesadas• Determinar el alcance del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos• Sistema de gestión de



		seguridad alimentaria
3	Liderazgo	<ul style="list-style-type: none">• Liderazgo y compromiso• Política• Roles, Responsabilidades y autoridades organizacionales
4	Planificación	<ul style="list-style-type: none">• Acciones para abordar riesgos y oportunidades• Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para alcanzarlos• Planificación de cambios
5	Soporte	<ul style="list-style-type: none">• Recursos• Competencias• Conciencia• Comunicación• Información documentada
6	Operación	<ul style="list-style-type: none">• Planificación y control de la operacional• Programas de requisitos previos (PRP)• Sistema de rastreabilidad• Preparación y respuesta ante emergencia• Control de peligros• Actualización de la información que especifica a los PRP y el plan de control de peligros• Control de monitoreo y medición• Verificación relacionada con los PRP y el plan de control de peligros• Control de las no conformidades del producto y del proceso



7	Evaluación de rendimiento	<ul style="list-style-type: none">• Monitoreo, Medición, análisis y evaluación• Auditoría interna• Revisión de la gerencia
8	Mejora	<ul style="list-style-type: none">• No conformidad y acción correctiva• Mejora continua• Actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria
	Evaluación diagnóstica	

Estrategia didáctica:

Estrategia	Técnica	Actividades
Aprendizaje interactivo	Exposición Preguntas y respuestas	Solución de ejercicios
Aprendizaje colaborativo	Resolución de problemas	Discusión grupal Elaboración de productos

Criterio de evaluación:

Asistencia 80% min	
Evaluación final 80% min	<i>Evaluación final:</i> Se realiza por medio de un examen del curso y se evalúan en una escala del 1 al 10.

Modalidad:

Presencial	Si
Vía remota:	Si

Duración: 16 horas.

Horario: 09:00 a 18:00 horas