



RQ



CURSO ONLINE 24/7

**ISO 22000 | SISTEMA DE GESTIÓN
DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

 **GlobalSTD**
TRAINING

Rv1/06.01.2023



ISO 22000 | SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Interpretarás los requerimientos y condiciones para implementar un SGIA efectivo, con un enfoque basado en procesos y una estructura de alto nivel, dentro de las organizaciones vinculadas a la cadena de suministro con base en la norma ISO 22000:2018.



OBJETIVOS

En este curso comprenderás e interpretarás los requerimientos y condiciones para que implementes de manera efectiva un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos - SGIA - dentro de cualquier organización vinculada a la cadena de suministro; con un enfoque basado en procesos y una estructura de alto nivel (PHVA y elementos críticos en la implementación), con base en la norma ISO 22000:2018.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido al personal interesado o responsable de implementar o administrar un SGIA con base en la norma ISO 22000:2018 dentro de las organizaciones del sector alimentario:

- Profesionales y estudiantes vinculados en el desarrollo y producción de alimentos, de piensos para animales, y de manufactura de empaques alimentarios.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la industria de los alimentos.
- Auditores internos y de certificación.
- Consultores y asesores en SGIA.
- Profesionales en alimentos o carreras afines.



CONTENIDO

1 | Objeto y campo de aplicación

2 | Referencias normativas

3 | Términos y definiciones

4 | Contexto de la organización

- 4.1 | Comprensión de la organización y su contexto
- 4.2 | Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas
- 4.3 | Determinación del alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos
- 4.4 | Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos

5 | Liderazgo

- 5.1 | Liderazgo y compromiso
- 5.2 | Política
- 5.3 | Roles, responsabilidades y autoridades en la organización

6 | Planificación

- 6.1 | Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- 6.2 | Objetivos del SGIA y planificación para lograrlos
- 6.3 | Planificación de los cambios

7 | Apoyo

- 7.1 | Recursos
- 7.2 | Competencia
- 7.3 | Toma de conciencia
- 7.4 | Comunicación
- 7.5 | Información documentada

 **AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.





CONTENIDO



8 | Operación

- 8.1 | Planificación y control operacional
- 8.2 | Programas prerrequisitos
- 8.3 | Sistema de trazabilidad
- 8.4 | Preparación y respuesta ante emergencias
- 8.5 | Control de peligros
- 8.6 y 8.7 | Información, seguimiento, y medición de las medidas de control
- 8.8 | Verificación y plan de control de peligros
- 8.9 | Control de las no conformidades

9 | Evaluación de desempeño

- 9.1 | Seguimiento, medición, análisis y evaluación
- 9.2 | Auditoría interna
- 9.3 | Revisión por la dirección

10 | Mejora

- 10.1 | No conformidad y acciones correctivas
- 10.2 | Mejora continua
- 10.3 | Actualización del SGIA



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- **5.3 horas de videos de contenidos**
- **19 Actividades**
- **7 Listas de verificación de la ejecución adecuada del SGIA.**
- **7 Listas de acciones recomendadas para la implementación efectiva del SGIA.**
- **7 Listas de desviaciones y errores comunes que deben atenderse al implementar un SGIA.**
- **7 Listas de información documentada mandatoria y recomendada para el cumplimiento del SGIA.**
- **13 Herramientas para la implementación efectiva de un SGIA.**
- **45 Materiales descargables, recursos y accesos de información complementaria.**



CURSO ONLINE 24/7



INSTRUCTORES

Carmen Valenzuela
Eduardo Rondero
Miguel Ávalos



DURACIÓN

- **18 horas***
- **45 días para completar****

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

📞 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

✉️ info@globalstd.com

- 📍 **GUADALAJARA**
- 📍 **CDMX**
- 📍 **MONTERREY**
- 📍 **COLOMBIA**
- 📍 **USA**
- 📍 **ESPAÑA**

online.globalstd.com

