

ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000:2018/ TS 22002:2009

Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/
Presencial



Duración

20 Horas



Propósito de formación:

Capacitar a los participantes en la comprensión técnica y aplicación efectiva de los requisitos de la norma ISO 22000:2018, para diseñar, implementar, mantener y mejorar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) y alineado con la cadena alimentaria, el enfoque basado en riesgos y los principios del ciclo PHVA.

Dirigido a:

Responsables de calidad, inocuidad y cumplimiento normativo en la industria alimentaria. Coordinadores de sistemas de gestión en empresas de producción, procesamiento, empaque o distribución de alimentos. Consultores, auditores internos y profesionales que participen en la implementación de sistemas de gestión de inocuidad. Personal técnico vinculado a HACCP, programas prerrequisito y gestión documental.

Contenido:

- 💡 Estructura de alto nivel (HLS) e integración con otras normas ISO.
- 💡 Términos, definiciones y principios de gestión de la inocuidad.
- 💡 Contexto de la organización, partes interesadas y liderazgo.
- 💡 Planificación y control de riesgos: operacional y estratégico.
- 💡 Programas prerrequisito (PPR), plan HACCP y trazabilidad.
- 💡 Gestión de recursos, comunicación, control operacional y manejo de emergencias.
- 💡 Verificación, validación, análisis de resultados y mejora continua.

Contacto

Rosa Amezquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia