

Curso: Interpretación e implementación de ISO 22000:2018

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 24 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación, mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad basado en ISO 22000.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos del sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en ISO 22000:2018 y diversas herramientas para lograr una implementación adecuada en la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases.

Dirigido a:

- Responsable del sistema de gestión de inocuidad, jefe y gerente de calidad
- Puestos relacionados con ISO 22000
- Auditores internos

Temario general.

1. Introducción a ISO 22000:2018

- ¿Qué es ISO 22000?
- Beneficios del sistema de gestión de inocuidad ISO 22000
- Estructura de la norma

2. ISO 22000:2018 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

- Generalidades
- Contexto de la organización
- Liderazgo

- Planeación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación del desempeño
- Mejora

3. ISO 22002-100:2025 Programas previos sobre seguridad alimentaria

- Generalidades
- Construcción y distribución de edificios
- Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo
- Servicios
- Control de plagas
- Gestión de residuos, pérdida y desperdicio de alimentos y reciclaje
- Idoneidad y mantenimiento del equipo
- Gestión de materiales comprados
- Almacenamiento y transporte
- Medidas para la prevención de la contaminación
- Limpieza y desinfección
- Higiene personal e instalaciones para empleados
- Información sobre productos y consumidores
- Defensa alimentaria
- Fraude alimentario

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido