

Cód. SA26

ÁREA DE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

 Solicitar Información

Experto Internacional de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

DESCRIPCIÓN

Este curso contempla los diferentes requisitos de la nueva **ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos** con una interpretación de los mismos.

Orientando la **interpretación del requisito** para que pueda ser adoptado por la organización que desarrolle un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Los videos introductorios al material de estudio y **las presentaciones**, que apoyan el material del curso, son **herramientas importantes** para la comprensión de los requisitos.

Este curso pretende transmitir de manera práctica los conocimientos en relación a la norma ISO 22000:2018.

DIRIGIDO A

Personas interesadas en sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGIA) respecto al esquema de certificación FSSC 22000, auditores internos, responsables de equipo HACCP, Coordinadores de inocuidad alimentaria, consultores externos que busquen adquirir conocimientos y habilidades para la planeación y ejecución de auditorías bajo el esquema FSSC.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 140 h



Titulación Otorgada

Experto en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos ISO 22000:2018



Título emitido por



PREVENSYSTEM

**Modalidad Elearning**

Duración: 140 h

**Titulación Otorgada**

Experto en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos ISO 22000:2018

**Título emitido por****PREVEN SYSTEM****Tema 1.** Introducción a la inocuidad alimentaria**Tema 2.** Desarrollo de ISO 22000:2018**Tema 3.** Contexto de la organización**Tema 4.** Liderazgo**Tema 5.** Planificación**Tema 6.** Apoyo**Tema 7.** Control operacional**Tema 8.** Evaluación del desempeño**Tema 9.** Mejora