



ANÁLISIS E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

INTRODUCCIÓN

La inocuidad de alimentos, permite prevenir los peligros que pueden presentarse durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria. Para prever estos riesgos, la norma ISO 22000:2018 especifica los requisitos, controles y parámetros que debe de cumplir un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria; garantizando la salud de los consumidores al momento de ingerir los alimentos, principalmente en enfermedades infecciosas o tóxicas del consumidor al momento de ingerir los alimentos.

OBJETIVO GENERAL

- Comprender los requisitos de la norma ISO 22000:2018 para crear un Sistema de Gestión, a través de procesos de organización, asegurando la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Al término del curso, los participantes:

- Planificarán la implementación de la norma ISO 22000:2018 dentro de su organización.
- Identificarán los procesos que se llevan a cabo dentro de su organización, para garantizar la inocuidad.
- Desarrollarán un control dinámico y con mayor eficacia para prevenir los riesgos que amenazan la seguridad alimentaria.
- Realizarán productos de mayor calidad y seguridad para los consumidores, durante la cadena alimentaria.

TEMARIO

1. Generalidades

- Relación entre HACCP e ISO 22000
- Factores críticos para una implementación exitosa
- Términos y definiciones de la ISO 22000 versión 2018

2. Contexto de la organización

- Entendiendo el contexto de la organización
- Determinación API
- Determinando el alcance del SGIA

3. Liderazgo

- Liderazgo y compromiso
- Política de inocuidad de los alimentos
- Roles, responsabilidad y autoridad

4. Planeación

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos del SGIA y su planeación
- Planeación de los cambios

5. Apoyo

- Recursos
- Control de procesos, productos y servicios suministrados externamente.
- Competencia
- Toma de conciencia
- Comunicación
- Información documentada

6. Operación

- Planificación y control operacional
- Programas de prerequisites
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta a emergencias
- Control de peligros
- Análisis de peligros
- Validación de las medidas de control
- Plan HACCP
- Actualización de la información de los PPRs y del plan HACCP
- Control del monitoreo y medición
- Verificación de los PPRs y del plan HACCP
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación
- Control de producto no conforme y no conformidades
- Manejo de productos potencialmente no inocuos
- Retiro de producto

7. Evaluación del desempeño

- Análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección

8. Mejora continua

- No conformidades y acciones Correctivas
- Mejora continua
- Actualización del SGIA

9. Fundamentos del HACCP (introducción, orígenes, conceptos, enfoques, beneficios, etc.)

10. Programas de prerequisites (importancia, características, BPM, normatividad mexicana relacionada y El Codex Alimentarius)

11. Gestión de los prerequisites (importancia e implementación)

12. Desarrollo del Sistema HACCP (Siete principios del APPCC)

- Principio 1: Peligros
- Principio 2: Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)
- Principio 3: Establecer los límites críticos
- Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia de los PCC
- Principio 5: Establecer las acciones correctoras
- Principio 6: Establecer un sistema de verificación
- Principio 7: Crear un sistema de documentación

13. Implementación y documentación de un Sistema HACCP

14. Introducción a las BPM

15. BPM según la Secretaría de Salud (SSA) y la FDA

16. Buenas Prácticas de Manufactura en:

- Inocuidad general
- Control de químicos
- Control de Plagas
- Almacenamiento de Producto y Material de Empaque
- Prácticas Operacionales
- Prácticas de los Empleados
- Limpieza general y limpieza de los equipos
- Edificios y Terrenos

17. Documentación del programa de BPM

18. Requisitos generales de la documentación

19. Procedimientos operativos estándares de sanidad (POES): elaboración, difusión y uso

DIRIGIDO A

- Personal responsable de la inocuidad de los alimentos.
- Gerentes responsables de calidad e inocuidad alimentaria.
- Personal involucrado en la cadena alimentaria.

MODALIDAD



In company

Impartición en su instalaciones del cliente



Online

Consulte catálogo, de clic [aquí](#).

INFORMES E INSCRIPCIONES



CDMX 55 4000 1324

MTY. 81 2474 9959

QRO. 442 167 1450

GDL. 33 1580 8051



informes@cursosnormasiso.com

informes@sgmconsultores.com.mx

DURACIÓN

8 y 16 HRS

¿POR QUÉ SOMOS TU MEJOR OPCIÓN?

- Constancia con valor curricular, registrada ante la STPS.
- Cursos asesorados por profesionales.
- Tutoría y seguimiento con auditores y asesores.
- Realización de actividades durante el curso.
- Óptimos resultados con una mínima inversión.

OTROS CURSOS RELACIONADOS

Consultar

¿BUSCA ASESORÍA PARA IMPLEMENTAR?

Solicite visita diagnóstico

SÍGUENOS



SGM Consultores México