



ISO 22000:2018 INTERPRETACIÓN

OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes las herramientas para que logren interpretar la Norma de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000.

CONTENIDOS DEL CURSO

Módulo 1

Introducción a la Inocuidad Alimentaria

- Daños a la salud de los clientes
- ¿Qué es la Inocuidad Alimentaria?
- Enfoque a riesgos y análisis de peligros
- Peligros alimentarios
- Calidad e inocuidad

Módulo 2

La Norma ISO 22000:2018

- Introducción a la Norma
- Objetivo y alcance de la ISO 22000
- Términos, definiciones y estructura de la Norma.

Módulo 3

Requisitos de la Norma ISO 22000:2018

- Requisitos generales
- Requisitos de documentación de la ISO 22000
- Requisitos asociados a la responsabilidad de gerencia
- Política de seguridad alimentaria
- Líder de equipo de seguridad alimentaria
- Comunicación externa e interna de aspectos relevantes de seguridad alimentaria
- Preparación y respuesta a emergencias
- Requisitos asociados a la gestión de recursos
- Recursos humanos (competencias)
- Infraestructura
- Ambiente de trabajo
- Requisitos asociados a la realización de productos seguros
- Programas de prerrequisitos PRPS
- Plan HACCP
- Identificación de peligros
- Análisis de peligros

SGS ACADEMY

 sgsacademy.cl

 cl.training@sgs.com

 +56 939 106 435

 [SGS Academy](#)

DURACIÓN DEL CURSO: 16 HORAS

METODOLOGÍA: SINCRÓNICO

ACREDITACIÓN: SGS

CÓDIGO SENCE: 1238007635

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.



- Definición de medidas de control y validación
- Definición de métodos de análisis de riesgos
- Determinación de PCCS
- Definición de límites críticos y validación
- Definición de monitoreo
- Definición de correcciones
- Verificación de los elementos
- Trazabilidad
- Manejo de productos afectados
- Toma de correcciones, acciones correctivas y administración del producto potencialmente inseguro.
- Recuperación de productos
- Requisitos de validación, verificación y mejora del sistema de seguridad de los alimentos.
- Seguimiento de medición
- Mejora continua y actualización