



REQUISITOS ISO 22000:2018



INTRODUCCIÓN

La nueva edición de la Norma ISO 22000:2018 tiene un enfoque de procesos que incorporan el ciclo “Planear-Hacer-Verificar-Actuar” y el pensamiento basado en el riesgo. Este enfoque es ideal para la organización que desee planificar sus procesos y sus interacciones; asegurando contar con los recursos y gestión adecuados; y actuando siempre ante las oportunidades de mejora.

Además, la Norma ISO 22000:2018 pone como prioridad asegurar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria siguiendo elementos clave cómo: la comunicación interactiva, gestión del sistema, programas de prerrequisitos, HACCP.

TEMARIO

Unidad 1

Introducción a la norma ISO 22000:2018 y nuevas definiciones

Unidad 2

Contexto de la Organización y partes interesadas

Liderazgo

Planeación

Apoyo

Operación

Evaluación del desempeño

Mejora

Unidad 3

Implementación de un Sistema ISO 22000:2018

OBJETIVO

El participante podrá comprender cada uno de los requisitos de la Norma ISO 22000:2018, además de adquirir herramientas estratégicas para su implementación en cualquier empresa de la Cadena Alimentaria.

DIRIGIDO A

Responsables del Sistema de Gestión de Inocuidad, miembros del equipo HACCP, personal involucrado en implementación del Sistema ISO 22000:2018 o su transición, auditores internos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP básico

DURACIÓN

8 horas

INCLUYE

- ✓ Constancia de participación
- ✓ Material de apoyo



DESCUENTOS APLICABLES:

5% de Descuento por ser cliente AsAlim.

5% de Descuento por pronto pago (10 días antes de la fecha del curso).

10% de Descuento al inscribir a 3 o más participantes en el mismo evento (pagados en una sola factura).

MODALIDADES



CURSOS ABIERTOS

- ✓ Formación de grupos de diversos sectores de la industria de alimentos.
- ✓ Permiten compartir experiencias entre las diferentes empresas.
- ✓ Instalaciones equipadas y confortables.
- ✓ Dirigidos a los diferentes niveles (básico, intermedio y avanzado).



CURSOS IN-COMPANY

- ✓ Impartidos en las instalaciones del cliente.
- ✓ Diseñados según requerimientos específicos.
- ✓ Fechas y horarios flexibles.
- ✓ Número de asistentes definidos por el cliente.
- ✓ Evita el desplazamiento de los colaboradores

Emisión de constancias con reconocimiento
de *Secretaría del Trabajo y Previsión Social*.



CAPACITACIÓN EN TEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

TEMARIO 2019

Buenas prácticas de manufactura—Industria de alimentos
Buenas prácticas de manufactura - Banquetes, comedores y restaurantes
HACCP - Nivel básico, intermedio o avanzado
HACCP— Programas de prerrequisitos
Control de químicos
Control de alérgenos
Diseño sanitario de instalaciones y equipos
Programa de limpieza y desinfección
Programa de higiene del personal
Manejo integrado de plagas
Programa de trazabilidad y retiro
Programa de atención a quejas y planes de retiro de producto
Defensa de los alimentos
Prevención de fraude alimentario
Programa de control de proveedores
Control de procesos: reprocesos y manejo de material no conforme
Sistema de control documental
Requerimientos ISO 22000:2018
ISO/TS 220002-4:2013 Prerrequisitos - Empresas fabricantes de empaque
Requerimientos FSSC 22000
Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano (certificación FSPCA)
Global Markets GFSI
NTA 8059: Prerrequisitos - Empresas de transporte y almacenamiento de ali-



TEMARIO 2019

CAPACITACIÓN EN TEMAS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Desarrollo de productos alimenticios - Básico, intermedio y avanzado
Determinación de vida útil de productos
Documentación técnica para investigación y desarrollo
Gestión de investigación + desarrollo + innovación
Biotecnología de alimentos: usos y aplicaciones
Alimentos funcionales
Proceso de compras técnicas para industria de alimentos
Probióticos y su aplicación en la industria de alimentos
Aditivos y enzimas en la industria de alimentos
Envases y embalajes para alimentos
Requisitos de etiquetado FDA
Etiquetado de alimentos México - NOM-051
Etiquetado FDA para suplementos alimenticios
Evaluación sensorial para desarrollo de alimentos y bebidas
Evaluación sensorial para el control de calidad e inocuidad

Diseñamos cursos de temas relacionados según la especificación de nuestros clientes.



*“Soluciones integrales y a la
vanguardia para nuestros
clientes”*

**IMPLEMENTACIÓN Y MEJORA DE SISTEMAS
DE GESTIÓN**

AUDITORÍAS Y FORMACIÓN DE AUDITORES

**GESTIÓN DE PROVEEDORES Y SISTEMAS DE
TRAZABILIDAD**

**REVISIÓN REGULATORIA
NACIONAL E INTERNACIONAL**

ETIQUETADO DE PRODUCTOS

FORMULACIÓN Y VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS

**CAPACITACIÓN EN
TEMAS DE CALIDAD
E INOCUIDAD**

**CAPACITACIÓN EN
TEMAS DE
TECNOLOGÍA DE
ALIMENTOS**



**MÁS
SOLUCIONES**





CONTACTO

www.asalimasesores.com



Regulatorio y tecnología de alimentos

I.A. Víctor Villaseñor Leyva - Líder de Regulatorio y tecnología de alimentos

victor.villasenor@asalimasesores.com

(33) 1466 - 0567



Sistemas de gestión de calidad e inocuidad

I.A. Fabiola Pérez Magaña - Líder de sistemas de gestión de calidad e inocuidad

fabiola.perez@asalimasesores.com

(33) 1120 - 1170



Asesores en Alimentos