



WEBINAR EN VIVO

Toluca, México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos ISO 22000:2018 #FormateenCasa (OA Toluca Lerma)

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Esta edición especial en formato **Presencial a Distancia o Webinar**, permite la **asistencia en vivo** utilizando nuestros salones de cursos On Line que permiten la telepresencia para seguir capacitándose desde la casa o la empresa.

Durante las sesiones que componen este curso se revisarán los requisitos del estándar internacional ISO 22000:2018, orientando su interpretación para ayudar a la organización a implementar o mejorar su Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria con base en dicha norma.

OBJETIVOS

- Conocer los fundamentos de la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, planteados en norma ISO 22000
- Aportar a los participantes los conocimientos, habilidades y competencias que el mercado exige para empresas del sector alimentario
- Profundizar en las principales aplicaciones de los conceptos de Prerrequisitos, Trazabilidad y Registro y su importancia
- Conocer la legislación alimentaria, relativa al sector.

DIRIGIDO A

Directores/gerentes de áreas relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, responsables del sistema de gestión y participantes del equipo de inocuidad;

Profesionales, profesores o estudiantes interesados en conocer los requisitos de la norma ISO 22000:2018

Organizado por:

Red de Oficinas INTEDYA - Mexico



FECHA/S DEL EVENTO

16/07/2020



LUGAR

Sala de Webinars y Videoconferencias Intedya
Al momento de la inscripción se le explicará la forma de acceso web en plataforma.



HORARIO

16, 23 y 30 de julio de 9 a 13hrs. Horario del Centro de México



MÁXIMO PARTICIPANTES

15



PRECIO

\$ 3500 + IVA



Solicitar **Información Adicional**

Constancia emitida por INTEDYA con validez de la STPS.



WEBINAR EN VIVO

**Toluca, México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos ISO 22000:2018
#FormateenCasa (OA Toluca Lerma)**

TEMARIO

- 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



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2021

El ciclo de mejora continua: implementación, evidencias y aplicación práctica en normas con estructura

Fecha/s: 25/03/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

ISO 15189. Gestión del riesgo en laboratorios de análisis clínicos

Fecha/s: 18/03/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

HACCP: Identificación y tratamiento de PCC

Fecha/s: 11/03/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

ISO/DIS 45003 Gestión de la Salud psicológica en el trabajo: gestión de los riesgos psicosociales –

Fecha/s: 10/03/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

Homologación y evaluación de proveedores con INTEDYA CLOUD

Fecha/s: 04/03/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

Auditoría ISO 9001 en el contexto de un evento disruptivo

Fecha/s: 01/03/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

Auditoría del Protocolo para prevención y control del COVID-19. Recomendaciones frente al contagio p

Fecha/s: 24/02/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

Compliance y derechos humanos

Fecha/s: 19/02/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

Nueva ISO 37301. El futuro del Compliance. ISO/FDIS 37301:2021

Fecha/s: 18/02/2021
16:00 Hora Española
Precio: 70€

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.