



FORMACIÓN PRESENCIAL A DISTANCIA TIPO WEBINAR

México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos ISO 22000:20185 - #FórmateEnCasa

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 la 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 explicara la forma de acceso web en plataforma.
Contacto: Astrid Flores
aflores@intedya.com



HORARIO

16, 23 y 30 de julio de las 9:00 a las 13:00 hrs. Hhorario del Centro de México



MÁXIMO PARTICIPANTES

15



PRECIO

\$3,500 Pesos más IVA



Solicitar **Información Adicional**

Constancia emitida por INTEDYA con validez de la STPS.



FORMACIÓN PRESENCIAL A DISTANCIA TIPO WEBINAR

México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos ISO 22000:20185 - #FórmateEnCasa

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 2024

Gestión de conflictos de intereses. Estrategias y soluciones

Fecha/s: 20/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

ESG: ¿Cómo establecer un análisis de Materialidad?

Fecha/s: 06/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Exigencias y Oportunidades de la normalización en el Sector Alimentario

Fecha/s: 29/05/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Simplificando de forma extraordinaria y eficiente, LA GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA CADENA DE SUMINIST

Fecha/s: 22/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Aplicación de nuevos controles en la Transición ISO 27001:2013 a ISO 27001:2022

Fecha/s: 16/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS 37003 Sistemas de gestión de control del fraude

Fecha/s: 25/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

FSSC 22000, todo lo que necesitas saber de la nueva versión 6

Fecha/s: 24/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera Norma ISO de igualdad de género para las organizaciones

Fecha/s: 22/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

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.