



FORMACIÓN PRESENCIAL A DISTANCIA INTERACTIVA (LIVE LEARNING)

México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos FSSC 22000 V5.1

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Esta edición especial en formato Presencial a Distancia 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.

FSSC 22000 es una de las alternativas más seguras para gestionar la Inocuidad Alimentaria al cumplir con los requisitos de la GFSI. La Versión 5, además, facilita la integración a otras normas (como ISO 9001, ISO 14001, etc.) al adoptar la Estructura de Alto Nivel de ISO 22000:2018.

OBJETIVOS

Conocer los fundamentos de la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, planteados en norma FSSC 22000 V5.1 y como aplicarlos

Profundizar en las principales aplicaciones de los conceptos de Prerrequisitos, Trazabilidad y Registro

Conocer la legislación alimentaria, relativa al sector.

DIRIGIDO A

Directores y gerentes de área, responsables del sistema relacionado con la calidad e inocuidad alimentaria

Proveedores de servicios a la industria de alimentos (desinfección, higiene, control de plagas, etc.)

Profesionales independientes, profesores y estudiantes interesados en la seguridad de los alimentos

Organizado por:

Red de Oficinas INTEDYA- México



FECHA/S DEL EVENTO

21/01/2021



LUGAR

Sala de Webinars y Videoconferencias Intedya
Al momento de la inscripción se enviará la liga de acceso a la Sala de formación Virtual



HORARIO

21, 28 de enero y 4 de febrero de 2020 de las 15 a las 19 hrs. horario de la Cd. de México



MÁXIMO PARTICIPANTES

15



PRECIO

3500



Solicitar **Información Adicional**

Constancia de Asistencia y Aprovechamiento: Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos FSSC 22000 versión 5.1 expedido por INTEDYA Internacional



FORMACIÓN PRESENCIAL A DISTANCIA INTERACTIVA (LIVE LEARNING)

México - Curso Taller Presencial a Distancia - Requisitos FSSC 22000 V5.1

TEMARIO

Tema 1. Introducción
Tema 2. Requisitos para las organizaciones que solicitan auditoría
Tema 3. Desarrollo de la ISO 22000.2018
Tema 4. Contexto de la organización
Tema 5. Liderazgo
Tema 6. Planificación
Tema 7. Apoyo
Tema 8. Operación
Tema 9. Evaluación del desempeño
Tema 10. Mejora
Tema 11. Prerrequisitos ISO/TS 22002-1.2009
Tema 12. Requisitos adicionales
Evaluación



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.