

PRESENCIAL

México - Curso Presencial Interpretación de la Norma FSSC 22000

3

MAYO

2017

Horario

De

9:00 a 18:00 Hrs.

Días 3 y 4 de Mayo del 2017



Descripción del evento

Adquirir los conocimientos necesarios para la aplicación de la FSSC 22000. La FSSC 22000 contiene un programa de certificación completo para los sistemas de seguridad alimentaria basado en las normas de certificación existentes (ISO 22000 e ISO/TS 22002-1). Los fabricantes que ya cuentan con certificación ISO 22000 sólo necesitarán una revisión adicional de las especificaciones técnicas de los planes de prerequisites para cumplir con el programa de certificación.



Dirigido a

Dirigido a Responsables de Seguridad Alimentaria, profesionales de empresas del sector alimentario y estudiantes que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para desarrollar documentalmente, implementar y gestionar cualquier sistema de seguridad alimentaria, sea cual sea la necesidad de la empresa en cada momento.



Ubicación

Intedya ? Central México



Máx de participantes

10 personas



Precio

\$4,500
más IVA

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



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.



Intedya
International Dynamic Advisors



Temario

- Tema 1. INTRODUCCIÓN
- Tema 2. ISO 22000
- Tema 3. SISTEMA DE GESTIÓN
- Tema 4. RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN
- Tema 5. RECURSOS DE LA EMPRESA
- Tema 6. PLANIFICACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS
- Tema 7. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DEL SISTEMA
- Tema 8. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS



Observaciones Especiales

Se sugiere no traer automóvil pues el edificio no tiene estacionamiento.



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>