



## FORMACIÓN PRESENCIAL A DISTANCIA INTERACTIVA.

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

### DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Esta edición Live Learning permite la asistencia y participación en vivo utilizando nuestros salones de reuniones On Line para seguir desarrollando competencias desde la casa o el trabajo.

**FSSC 22000** es una de las alternativas más seguras para gestionar la Inocuidad Alimentaria al cumplir con los requisitos de la GFSI. La Versión 5.1, 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 cómo 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
- Profesionales independientes, profesores y estudiantes interesados en la seguridad de los alimentos

#### Organizado por:

Red de Oficinas INTEDYA- México y Centroamérica.



#### FECHA/S DEL EVENTO

20/01/2022



#### LUGAR

Sala de Webinars y Videoconferencias Intedya  
Al momento de la inscripción se enviará la liga de acceso a la Sala de formación Virtual  
Contacto: Astrid Flores [aflores@intedya.com](mailto:aflores@intedya.com) (Nombre y correo del contacto y, opcionalmente el



#### HORARIO

20, 27 de enero y 03 de febrero de 2022 de las 15 a las 19 horas horario Cd. de México



#### MÁXIMO PARTICIPANTES

15



#### PRECIO

\$3,500 Pesos más IVA



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.

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

#### 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.