

## INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

### **Objetivo:**

El participante conocerá, comprenderá y aplicará, los requisitos que conforman la norma ISO 22000 en su versión 2018, mediante diferentes técnicas de enseñanza, como el análisis de casos prácticos y ejercicios individuales y grupales que le permitirá comprender la aplicación de requisitos.

 **Duración:** 16 horas

 **Modalidad:** Remota o Presencial

### **Perfil del participante**

Dirigido a: personal encargado del sistema de gestión, miembros del equipo de auditores internos, miembros del equipo HACCP, personal involucrado en el sistema de gestión y manipuladores de alimentos del sector industrial

### **Beneficios del curso**

Los asistentes interpretarán la Norma Internacional ISO 22000:2018, para sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, que les proporcionará los lineamientos para demostrar la capacidad de proporcionar productos inocuos y seguros a los clientes y/o consumidores



## INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018



### Temario

- Objetivo - Filosofía de la norma ISO 22000
- Capítulo 4 Contexto de la organización
- Capítulo 5 Liderazgo
- Capítulo 6 Planificación
- Capítulo 7 Apoyo
- Capítulo 8 Operaciones
- Capítulo 9 Evaluación del desempeño
- Capítulo 10 Mejora



**El curso incluye:** DC-3, constancia de participación, manual para el participante, material de trabajo.



## INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

### Condiciones de pago

100% del pago previo al inicio del evento de capacitación

### Política de cancelación

- ▶ En cursos cerrados (remotos o presenciales):  
No se cobrarán cargos, siempre y cuando el cliente notifique 48 horas antes del evento y su depósito será devuelto de manera íntegra a los datos que nos indique, de lo contrario se realizará un cargo del 30%.  
El cliente deberá reembolsar gastos realizados relacionados con viáticos.
- ▶ Cancelación por parte de GGI  
Para cursos abiertos, en caso de no reunir el aforo mínimo de 5 personas, podría darse por cancelado el evento, se dará aviso 2 días antes y se regresará al cliente el 100% de su pago.  
Para cursos cerrados, en caso de eventos extraordinarios, se reagendará en común acuerdo con el cliente o si el cliente lo determina, se regresará el 100 % de su pago.