

SISTEMAS INTEGRADOS ISO 9001:2015-ISO 22000:2018

Objetivo:

El participante conocerá, comprenderá y aplicará, las bases y requisitos que conforman la norma ISO 9001 2015 e ISO 22000 2018 para un correcto desarrollo e implementación de un sistema de gestión integrado

 **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

Implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria y calidad. Con la adopción de un SGC y SGIA se busca el aseguramiento de que el producto alimenticio no causará efectos adversos en la salud para del consumidor de acuerdo con su uso previsto

SISTEMAS INTEGRADOS ISO 9001:2015-ISO 22000:2018



Temario

- Objetivo y el alcance de la norma ISO 9001 e ISO 22000
- Referencias normativas
- Definiciones y generalidades
- Capítulo 4 Contexto de la organización
- Capítulo 5 Liderazgo
- Capítulo 6 Planificación
- Capítulo 7 Apoyo
- Capítulo 8 Operaciones, principales diferencias entre la norma ISO 9001 e ISO 22000.
- Capítulo 9 Evaluación del desempeño
- Capítulo 10 Mejora



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

SISTEMAS INTEGRADOS ISO 9001:2015-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.