



# Synergy BioTech

Because health is first

## Introducción a la norma ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos—Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria



### Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad

Calidad

Emprendedores y profesionistas interesados en actualizar su conocimiento de la norma ISO 22000:2005

### Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

### Nivel

- Básico

## Introducción

La norma ISO 22000:2005 especifica los requerimientos para un sistema de gestión de inocuidad de alimentos donde una organización necesita demostrar su habilidad para controlar los peligros asegurando un alimento o bebida segura para el consumo humano. Es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su tamaño, las cuales se encuentren involucradas en cualquier paso de la cadena alimentaria y requieran implementar un sistema que consistentemente provea productos seguros.

El objetivo de este curso es introducir al participante con la norma ISO 22000:2005, explicar cada punto con ejemplos prácticos y realizar talleres para su mejor comprensión.



## Objetivo del Curso

El objetivo de este curso es introducir al participante con la norma ISO 22000:2005, explicar cada punto con ejemplos prácticos y realizar talleres para su mejor comprensión

## Temario

Introducción al curso

Objeto y campo de aplicación

Referencias normativas

Términos y definiciones

Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

- Requisitos generales
- Requisitos de la documentación

Responsabilidad de la dirección

- Compromiso de la dirección
- Política de la inocuidad de los alimentos
- Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- Responsabilidad y autoridad
- Líder del equipo de la inocuidad de los alimentos
- Comunicación
- Preparación y respuesta ante emergencias
- Revisión por la dirección

Gestión de los recursos

- Provisión de los recursos
- Recursos humanos
- Infraestructura
- Ambiente de trabajo

Planificación y realización de productos inocuos

- Generalidades
- Programas de prerequisites (PPR)
- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros

- Análisis de peligros
- Establecimiento de los programas de prerequisites operativos (PPR Operativos)
- Establecimiento del plan HACCP
- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP
- Planificación de la verificación
- Sistema de trazabilidad
- Control de no conformidades

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

- Generalidades
- Validación de las combinaciones de medidas de control
- Control del seguimiento y la medición
- Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- Mejora

Conclusiones

Examen

Fin de curso

## CURSO EN COMPAÑÍA

**Lugar y fecha :** Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

**Duración y horario:** 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

**Materiales:** Material didáctico por participante.

**Instructor:** Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

**Incluye:** Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

**Precio México:** \$ 37, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra

**Caribe, Centro y Sudamérica:** US\$ 5,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

**E.U., Canadá, Brasil y otros países:** US\$ 6,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

## CURSO PRESENCIAL

**Precio:** \$ 7,500.00 + IVA por participante

### Fecha y horario:

24 y 25 Julio 2017, 9:00 a 17:00 horas

23 y 24 Julio 2018, 9:00 a 17:00 horas

**Lugar:** Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

**Incluye:** Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



**INSCRIBETE HOY**



T. +52 (55) 53474138

capacitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

