

PROGRAMA DE FORMACIÓN

ISO 22000

Requerimientos FSSC 22000 & ISO/TS 22002-6



ESTÁNDARES INTERNACIONALES

DESCRIPCIÓN

Este programa de formación está diseñado para que el participante identifique los requisitos de las cláusulas del esquema FSSC22000, reforzando el conocimiento y entendimiento de cada uno de los puntos que integran el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria mediante la revisión de las normas ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009, ISO/TS 22002-4:2013, ISO/TS 22002-6:2016 y los requerimientos adicionales FSSC22000.

Proporcionándole al participante una visión general del esquema que podrá utilizar como herramienta para su documentación e implementación.

OBJETIVO DE APRENDIZAJE

- Conocer y comprender su aplicación de los requerimientos del esquema FSSC 22000, integrados por las normas ISO 22000, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y ISO/TS 22002-6 (Debe s, procedimientos documentados y registros).
- Conocer los requerimientos adicionales del esquema FSSC 22000 en su versión 4.1 y cómo fue su transición de la versión 3.2
- Conocer y comprender la estructura documental de un sistema de gestión (política/objetivos/procedimientos documentados, registros obligatorios y la documentación requerida por la organización).
- Conocer y comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 e ISO/TS 22002-6.
- Conocer y comprender los elementos críticos para tener un sistema de gestión documentado.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Personal interesado en conocer los requerimientos de la norma en los sistemas de gestión de seguridad alimentaria:

- Responsables de la dirección.
- Responsable de inocuidad de los alimentos.
- Auditores internos.
- Implementadores de sistemas de inocuidad.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Supervisores.
- Ingenieros, entre otros.



MÁS INFORMACIÓN: WWW.ACIC.COM.MX