



## ISO 22000 Introducción

Conozca los conceptos y principios de gestión de la inocuidad de los alimentos y los requisitos de ISO 22000

### ¿Por qué debería asistir?

El curso de introducción a la ISO 22000 le permitirá entender los conceptos básicos de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA).

Al asistir al curso de introducción a ISO 22000, usted comprenderá la importancia de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y las ventajas que pueden obtener las empresas, la sociedad y los gobiernos.

### ¿Quién debería participar?

- Las personas interesadas en Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
- Las personas que deseen adquirir conocimientos acerca de los procesos de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los alimentos (SGIA)

### Programa del curso

DURACION: 1 DIA

- Día 1: Introducción a los conceptos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) tal y como lo exige la norma ISO 22000

### Examen

- Ninguno

### Información general

- Se entregará un material de capacitación que contiene más de 100 páginas de información y ejemplos prácticos
- Se expedirá un certificado de 7 créditos de DPC (Desarrollo profesional continuo)

### Objetivos de aprendizaje

- Comprender los conceptos, enfoques, métodos y técnicas utilizadas para implementar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
- Comprender los componentes básicos de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA)

### Requisitos previos

- Ninguno

### Certificación

- Ninguno