



## MASTERCLASS

# Seminario on-line: Requisitos ISO 22000, Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El próximo día 24 de JUNIO, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre la Norma ISO 22000. ISO 22000 es una norma internacional para certificar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en toda la cadena de suministro, desde los agricultores y ganaderos a los procesadores y envasado, transporte y punto de venta. Se trata de un estándar global que proporciona un método sistemático de análisis de los procesos agroalimentarios para determinar posibles peligros y diseñar medidas de control adecuadas a través de la gestión de programas de prerrequisitos y puntos críticos de control necesarios para obtener alimentos seguros. Bajo este marco, la norma ISO 22000 es una herramienta para lograr la competitividad.

## OBJETIVOS

Conocer e interpretar los requisitos Clave de ISO 22000 como Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

## DIRIGIDO A

Consultores, Responsables del SGIA, Líder de equipo HACCP, Profesionales interesados en actualizar sus conocimientos en la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.



### FECHA/S DEL EVENTO

24/06/2016



### LUGAR

SALA DE WEBINARS de INTEDYA. SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



### HORARIO

16:00 Hora Española



### MÁXIMO PARTICIPANTES

50



### PRECIO

70 EUR



Solicitar **Información Adicional**

**Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas dotándolas de un enorme valor agregado e incrementando su prestigio.**



## MASTERCLASS

# Seminario on-line: Requisitos ISO 22000, Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

## TEMARIO

- Introducción a ISO 22000
- Elementos Generales de un Sistema de Gestión
- Aspectos Clave de ISO 22000
  - Comunicación
    - Interna
    - Externa
  - Planificación y Realización de Productos Inocuos
    - Prerrequisitos
    - Establecimiento de HACCP
  - Validación, Verificación y Mejora del SGIA
    - Validación de las combinaciones de medidas de control
    - Verificación del SGIA
- Conclusiones



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

### Digitalización del Compliance

**Fecha/s:** 25/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Conoce los 3 distintivos de Igualdad de INTEDYA Health Management

**Fecha/s:** 19/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Seguridad en la Cadena de Suministro de Hardware, Software y Servicios TIC

**Fecha/s:** 18/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Calibración de equipos, evaluación de resultados y aseguramiento de la trazabilidad metrológica en I

**Fecha/s:** 12/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Gestión de Crisis Alimentarias

**Fecha/s:** 11/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Auditorías No Anunciadas

**Fecha/s:** 05/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: Plan de Control, 1ª Edición

**Fecha/s:** 23/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: APQP 3ª Edición-Planeación Avanzada de la Calidad

**Fecha/s:** 16/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Infinity. – Digitalización de actividades, procesos y flujo de información de una organización.

**Fecha/s:** 08/08/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

## CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

## VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

## FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.