

Programa Universitario de Alimentos

Curso

Actualización de ISO 22000:2018

Imparte: Itandegui Xicoténcatl López

Química de alimentos egresada de la Facultad de Química de la UNAM. Auditora líder de tercera parte (organismos de certificación) y en sistemas de gestión de inocuidad (GSFI) y calidad.

OBJETIVOS GENERALES:

- Identificar los principales cambios propuestos para la actualización de la versión de ISO 22000.
- Contar con las herramientas básicas necesarias para iniciar con la adecuación de su sistema de gestión.

DIRIGIDO A:

Miembros del equipo de inocuidad, auditores internos, personal responsable del sistema de gestión de inocuidad o bien a cargo de su implementación.

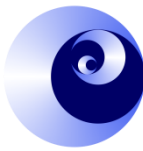
PRERREQUISITOS:

- Contar con computadora personal.
- Comprensión de lectura en inglés.



CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Introducción
2. Principios de la gestión de inocuidad alimentaria
3. Ciclo Planear, Hacer, Verificar, Actuar
4. Pensamiento basado en riesgo
5. Relación de ISO 22000 con otros estándares de inocuidad
6. Alcance de ISO 22000:2018
7. Términos y definiciones
8. Contexto de la organización
 - Entendimiento del contexto organizacional
 - Necesidades y expectativas de las partes interesadas
 - Alcance del sistema de gestión
9. Liderazgo y compromiso
 - Política de inocuidad
 - Roles, responsabilidades y autoridad
10. Planificación para el sistema de gestión de calidad
 - Acciones para abordar riesgos y oportunidades
 - Objetivos y planes de acción para el logro de los mismos
 - Planificación de los cambios
11. Apoyo
 - Recursos
 - Personas
 - Infraestructura
 - Ambiente de trabajo
 - Elementos desarrollados externamente del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - Competencia
 - Conciencia
 - Comunicación
 - Información documentada
12. Operación
 - Planificación y controles operativos
 - Programa de prerrequisitos
 - Trazabilidad



- Preparación y respuesta ante emergencias

13. Control de peligros
14. Actualización de la información especificando los requisitos (PRP) y el plan de control de riesgos
15. Evaluación del desempeño
16. Verificación relacionada con PRPs y el plan de control de riesgos
17. Mejora

FECHAS: del 20 al 22 de junio de 2018

DURACIÓN: 24 horas

HORARIO de 9:00 a 18:00 horas

COSTO: \$7,000.00 M.N. (incluye diploma con reconocimiento ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, material impreso y electrónico, ejercicios didácticos realizados durante el curso, y servicio de café)

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 11 de junio de 2018

CUPO LIMITADO

SEDE: Sala de Seminarios del Edificio de Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México. (Cerca del metro Universidad, detrás del **Edificio "D"** de la Facultad de Química).

INFORMES:

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217

Horario de atención: de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 horas.

info.cursos.pual@gmail.com.

www.alimentos.unam.mx



Programa Universitario de Alimentos UNAM



INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

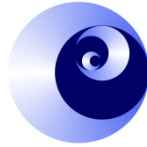
1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés.
2. Recibirá por correo electrónico, o en su defecto se le entregará, una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en el banco BBVA Bancomer, S.A., en ventanilla o mediante transferencia electrónica. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar la recepción de la misma, por este mismo medio.

Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
 - la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.
3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito escaneado de forma clara y legible, a la dirección electrónica: info.cursos.pual@gmail.com

En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFDI, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El primer día del curso deberá presentar el **comprobante ORIGINAL de depósito** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.



POLÍTICAS:

- Las constancias de asistencia se otorgan con el 80% de asistencia al curso.

- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al desarrollo del curso.

- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
 - suspender la realización del evento cuando por causas de fuerza mayor el curso no pueda impartirse, reintegrando la cuota correspondiente.
 - sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.