



Asesoramiento y asistencia en
gestión de las organizaciones

www.proyectoq.com | contacto@proyectoq.com | Tel.:(11) 4791.2171



ALIMENTOS

REQUISITOS DE ISO 22000:2005

Dirigido a: Equipos de trabajo de implementación, entrenadores internos, responsables de calidad e inocuidad, auditores internos, personal de conducción, proveedores.

Contenido programático:

- Historia
- Ciclo PDCA

Los cuatro pilares de la ISO 22000

Política, compromiso, organización, recursos

Plan HACCP

Puntos de Control Crítico controlados de un modo clásico

Programas pre-requeridos

Todo lo demás que necesita ser controlado

Comunicación

Se requiere comunicación activa interna y externa

Se desarrollará el curso sobre contenidos teórico prácticos que afianzarán en los participantes los conceptos de los requisitos normativos y su aplicación a la industria.

En forma continua se relacionará la teoría con el día a día para poder fijar el concepto del requisito.

De esta manera los participantes podrán aplicar en forma inmediata sus conocimientos a su realidad ya que la asimilarán a situaciones reales.

Requisitos: N/A

Duración: Una jornada de 8 horas