



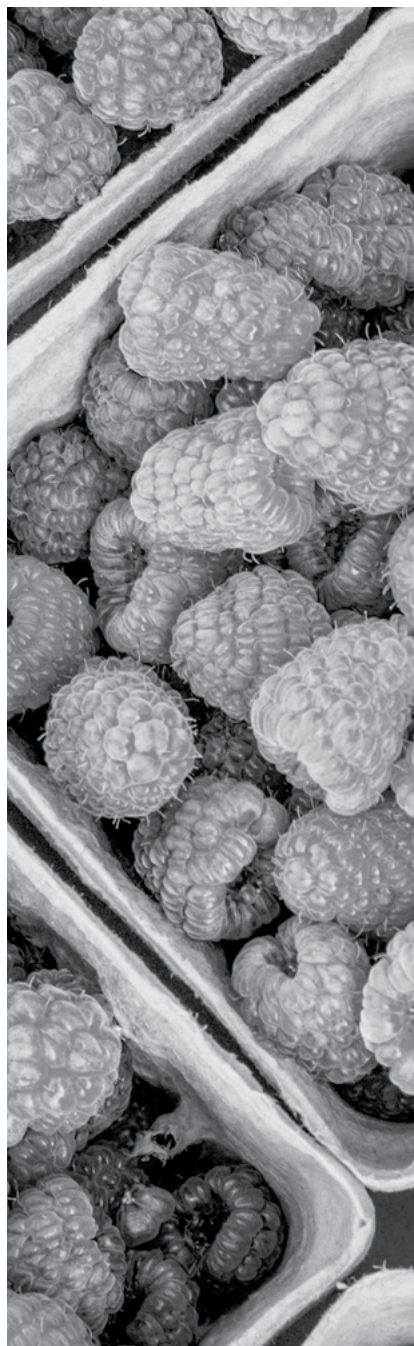
 **CURSO ONLINE *24/7***

---

**ISO 22000:2018 | SISTEMA DE GESTIÓN  
DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**



Rv2/21.05.2025



## ISO 22000:2018 | SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Comprenderás e interpretarás los requisitos, especificaciones, directrices y las mejores prácticas para implementar de manera efectiva un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basado en la norma ISO 22000:2018.



### QUÉ APRENDERÁS

- El enfoque basado en procesos.
- La estructura de alto nivel de la Norma.
- Integración del ciclo PHVA en los requisitos de la Norma.
- Los requerimientos y condiciones de ISO 22000, para implementar un SGIA
- Uso de herramientas que contribuyen a la implementación efectiva de los requisitos de la norma.



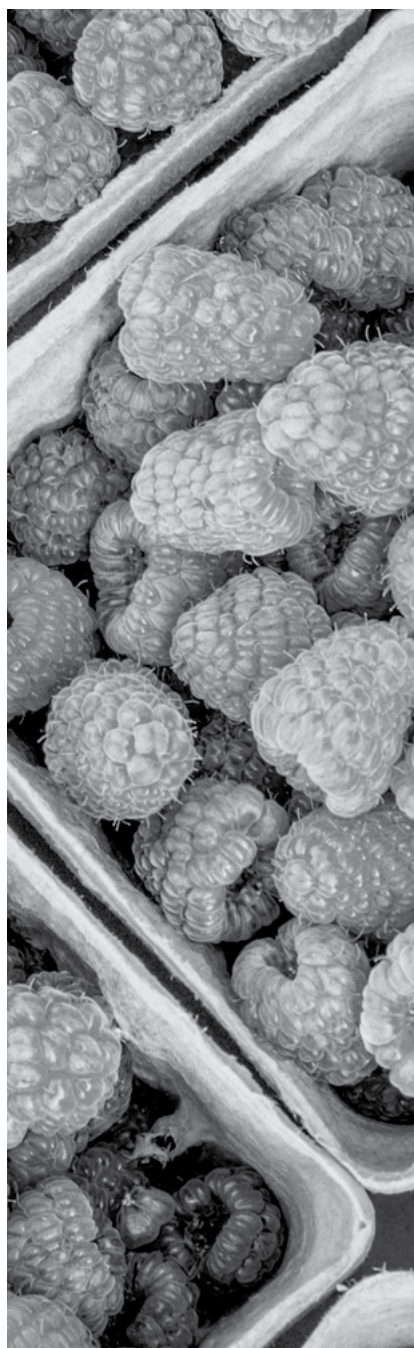
### BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado de Global Standards, con valor curricular.



### PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Personal interesado o responsable de implementar o administrar un SGIA.
- Profesionales y estudiantes vinculados en la producción de alimentos, de piensos para animales, y de manufactura de empaques alimentarios.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión.
- Auditores, consultores y asesores de SGIA.



## CONTENIDO

- 1 | **Objeto y campo de aplicación**
- 2 | **Referencias normativas**
- 3 | **Términos y definiciones**
- 4 | **Contexto de la organización**
  - 4.1 | Comprensión de la organización y su contexto
  - 4.2 | Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas
  - 4.3 | Determinación del alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos
  - 4.4 | Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos
- 5 | **Liderazgo**
  - 5.1 | Liderazgo y compromiso
  - 5.2 | Política
  - 5.3 | Roles, responsabilidades y autoridades en la organización
- 6 | **Planificación**
  - 6.1 | Acciones para abordar riesgos y oportunidades
  - 6.2 | Objetivos del SGIA y planificación para lograrlos
  - 6.3 | Planificación de los cambios
- 7 | **Apoyo**
  - 7.1 | Recursos
  - 7.2 | Competencia
  - 7.3 | Toma de conciencia
  - 7.4 | Comunicación
  - 7.5 | Información documentada
- 8 | **Operación**
  - 8.1 | Planificación y control operacional
  - 8.2 | Programas prerrequisitos
  - 8.3 | Sistema de trazabilidad
  - 8.4 | Preparación y respuesta ante emergencias
  - 8.5 | Control de peligros
  - 8.6 y 8.7 | Información, seguimiento, y medición de las medidas de control
  - 8.8 | Verificación y plan de control de peligros
  - 8.9 | Control de las no conformidades

 **AL TÉRMINO DE ESTE CURSO OBTENDRÁS:**

### **CERTIFICADO ELECTRÓNICO**

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.





## CONTENIDO

### **9 | Evaluación de desempeño**

- 9.1 | Seguimiento, medición, análisis y evaluación
- 9.2 | Auditoría interna
- 9.3 | Revisión por la dirección

### **10 | Mejora**

- 10.1 | No conformidad y acciones correctivas
- 10.2 | Mejora continua
- 10.3 | Actualización del SGIA



## RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 5.3 h de videos de contenido.
- 19 Ejercicios y actividades.
- 7 Listas de verificación de la ejecución adecuada del SGIA.
- 7 Listas de acciones recomendadas para la implementación efectiva del SGIA.
- 7 Listas de desviaciones y errores comunes que deben atenderse al implementar un SGIA.
- 7 Listas de información documentada para el cumplimiento del SGIA.
- 13 Herramientas para la implementación efectiva de un SGIA.
- 45 Materiales descargables, recursos y accesos de información complementaria.



## INSTRUCTORES

**Miguel Ávalos,  
Eduardo Rondero,  
Carmen Valenzuela**



## DURACIÓN

- 18 horas\*
- 1 año para completar\*\*

\* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

\*\* Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

**100% EN LÍNEA**  
**Idioma: español**



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



# GLOBAL<sup>®</sup> STANDARDS TRAINING

## CONTÁCTANOS

☎ LADA SIN COSTO  
800 277 6242

✉ [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

