

# Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000:2018 SE SUMA AL NUEVO ENFOQUE

**Fechas:** 21 y 22 de marzo

**Horario:** 9:00 a 17:00 hs.

**Lugar:** LATU, salón a confirmar

**Duración:** 16 hs

**Inversión: 13.500 \$ + IVA**

**En junio de 2018 se publicó la nueva versión de ISO 22000 para Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos.**

**Entre su publicación y su plena aplicación, se presenta un período de transición que da tiempo para que auditores y sitios de producción se preparen.**

**Para inscribirse  
CLICK AQUÍ**

## Objetivos:

Suministrar la información y conceptos fundamentales sobre los requisitos y metodología para la implementación de la nueva ISO 22000:2018.

## Contenido:

- Elementos clave y ventajas de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos
- Publicación de la nueva versión y plazos
- Serie de Normas ISO 22000
- Interpretación de los requisitos de la Norma ISO 22000:2018
- Principales diferencias con la versión anterior
- Como impacta en FSSC22000

**Docente:** **Silvia Zignone**

De disponer, traer notebook

Para más información e inscripciones:  
capacitacion@lsqa.com  
Tel.: +598 26000165

Aceptamos:

