

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Curso de Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Conocer los fundamentos de la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, planteados en la familia de normas ISO 22000.
- Aportar al alumno aquellos conocimientos, habilidades y competencias que el sector de la empresa alimentaria, exige en relación a la implantación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en la familia de normas ISO 22000.
- Estudiar los aspectos fundamentales de la nueva norma de Seguridad Alimentaria Global para la Fabricación de Alimentos FSSC 22000.
- Profundizar en las principales aplicaciones de los conceptos de Prerrequisitos, Trazabilidad y Registro y de cuál es el papel de los mismos en las empresas alimentarias.
- Favorecer la capacitación de profesionales que ejercen su labor profesional en el campo de la seguridad alimentaria.
- Conocer la legislación alimentaria, relativa al sector.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROXIMACIÓN A LA CERTIFICACIÓN FSSC 22000

Certificación FSSC 22000

Norma ISO 22000; introducción

Norma ISO 22000; desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROXIMACIÓN A LA ISO 22000



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Norma ISO 22000; conceptualización
- Otras definiciones
Norma ISO 22000; contenidos
Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Formación en higiene de los alimentos
Estado de salud
Higiene personal
Actividades adversas
Personal ajeno
Evaluación periódica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Recursos estructurales
Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
Desagües
Limpieza de establecimientos alimentarios
Aseos para el personal
Influencia de la temperatura
Ventilación en las instalaciones
Necesidad de iluminación
Instalaciones de almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Introducción a la inocuidad de los alimentos
Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
- BRC (British retail consortium)
- BRC/IOP
- IFS (internacional food Standard)
- GLOBALG.A.P.
- ISO 9001:2015 (norma de gestión de la calidad)
- APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico)
ISO 22000
3.1 Requisitos generales
- Requisitos de la documentación



Compromiso de la dirección

- Política de Inocuidad de los Alimentos
- Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Control por parte de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PARA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

- Programas de prerequisites (PPR)
- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
- Análisis de peligros
- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
- Planificación de la verificación
- Sistema de trazabilidad
- Control de conformidades

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción a la evaluación del sistema de gestión

Adecuación de las medidas de control

Seguimiento y medición de la validación

Verificar el sistema de gestión

- Auditoría interna
- Evaluación de los resultados individuales de verificación
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación

Actualización y mejora del sistema de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS

Norma BRC

- ¿Qué puntos comunes y que diferencias podemos encontrar, a nivel general, entre la norma BRC y la norma ISO 22000?

IFS

Norma EFSIS

- ¿Son compatibles estas normas con la norma ISO 22000?

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO 22002-1

ISO 22002-1; introducción

ISO 22002-1; estructura y contenidos

- Estructura de la ISO 22002-1
- Contenido de la ISO 22002-1