

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. EL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN FSSC 22000

Certificación FSSC 22000

Norma ISO 22000; introducción

Norma ISO 22000; desarrollo

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROXIMACIÓN A LA ISO 22000

Norma ISO 22000; conceptualización

Norma ISO 22000; contenidos



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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

ISO 22000

Compromiso de la dirección

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción a la evaluación del sistema de gestión



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Adecuación de las medidas de control  
Seguimiento y medición de la validación  
Verificar el sistema de gestión  
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  
IFS  
Norma EFSIS

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO 22002-1

ISO 22002-1; introducción  
ISO 22002-1; estructura y contenidos

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS NORMAS ISO 22002

ISO 22002-2  
ISO 22002-3  
ISO 22002-4

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. ANEXO EJEMPLO DE REGISTROS

Modelo de Registro de Identificación de Peligros  
Modelo de Registro de Seguimiento de un PPR Operativo  
Modelo de Registro de Seguimiento de Plan APPCC  
Modelo de Registro de Producto No Conforme  
Modelo de Registro de Actividades Formativas

