

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

- Otras definiciones



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Contenidos de la Norma ISO 22000

- Cambios introducidos por a segunda versión de la ISO 22000: 2018
- Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE 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
 - Análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC
- ISO 22000
 - 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 PAA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

- Planificación y control operacional
- Programas de prerequisites (PPR)
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta ante emergencias
- Control de peligros
- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
- Control del seguimiento y la medición
- Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros
- Control de las no conformidades del producto y proceso
- Manipulación de los productos potencialmente no inocuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Evaluación del desempeño

- Seguimiento, medición, análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección

Mejoras

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?

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO 22002-1

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ISO 22002-1; introducción

ISO 22002-1; estructura y contenidos

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS NORMAS ISO 22002

ISO 22002-2

ISO 22002-3

- Estructura de la ISO 22002-3
- Contenido de la ISO 22002-3

ISO 22002-4

- Estructura de la ISO 22002-4
- Beneficios de la ISO 22002-4