



**La mejor formación a tu alcance.**

# 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 mejor formación a tu alcance.

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



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

- 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 mejor formación a tu alcance.

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



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)

