



# 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



## 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



- 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