



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO DE CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACION DE LA NORMA FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Resulta imprescindible en el ámbito de la industria alimentaria conocer fehacientemente lo relacionado con la calidad alimentaria, así como aquellas certificaciones que avalan a la misma. Por tanto, con este curso de Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1 se aportará una formación en la implantación de un sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, basado en la norma de seguridad alimentaria global para la fabricación de alimentos FSSC 22000.

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 prerrequisitos (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