



# 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