

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

SKU: EVOL-6181-iNO-B | Categorías: [Calidad](#), [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Normas ISO/UNE](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [200](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

En la actualidad, 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

1. Certificación FSSC 22000
2. Norma ISO 22000; introducción
3. Norma ISO 22000; desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROXIMACIÓN A LA ISO 22000

1. Norma ISO 22000; conceptualización
2. - Otras definiciones
3. Contenidos de la Norma ISO 22000
4. - Cambios introducidos por a segunda versión de la ISO 22000: 2018
5. Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE ALIMENTOS

1. Formación en higiene de los alimentos



2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
3. - BRC (British retail consortium)
4. - BRC/IOP
5. - IFS (internacional food Standard)
6. - GLOBALG.A.P.
7. - ISO 9001:2015
8. - Análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC
9. ISO 22000
10. - Requisitos generales
11. - Requisitos de la documentación
12. Compromiso de la dirección
13. - Política de Inocuidad de los Alimentos
14. - Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
15. Control por parte de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PAA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos
2. - Planificación y control operacional
3. - Programas de prerrequisitos (PPR)
4. - Sistema de trazabilidad
5. - Preparación y respuesta ante emergencias
6. - Control de peligros
7. - Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC



8. - Control del seguimiento y la medición
9. - Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros
10. - Control de las no conformidades del producto y proceso
11. - Manipulación de los productos potencialmente no inocuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

1. Evaluación del desempeño
2. - Seguimiento, medición, análisis y evaluación
3. - Auditoría interna
4. - Revisión por la dirección
5. Mejoras

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ISO 22000- IFS-BRC-EFSIS

1. Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS
2. Norma BRC
3. - ¿Qué puntos comunes y que diferencias podemos encontrar, a nivel general, entre la norma BRC y la norma ISO 22000?
4. IFS
5. Norma EFSIS
6. - ¿Son compatibles estas normas con la norma ISO 22000?

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO 22002-1

1. ISO 22002-1; introducción
2. ISO 22002-1; estructura y contenidos
3. - Estructura de la ISO 22002-1
4. - Contenido de la ISO 22002-1

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS NORMAS ISO 22002

1. ISO 22002-2
2. ISO 22002-3
3. - Estructura de la ISO 22002-3
4. - Contenido de la ISO 22002-3
5. ISO 22002-4
6. - Estructura de la ISO 22002-4
7. - Beneficios de la ISO 22002-4

