

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



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 200 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 200 H
	<b>Familia:</b> SISTEMAS DE GESTIÓN <b>Área:</b> GENERAL PRL		
	<b>Dirigido a:</b> Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> 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.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Contenidos:</b> 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 PARA 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-EFIS

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