

Sistemas de Inocuidad Alimentaria Basados en ISO-22000

Objetivos

- Proporcionar al participante las herramientas necesarias para documentar, planificar, implementar y evaluar sistemas de gestión de la calidad basados en la familia de normas ISO-22000.
- Familiarizar a los participantes con los conceptos, herramientas y requisitos establecidos para la manufactura de alimentos inocuos para el consumidor con base en las herramientas y exigencias establecidas en la norma ISO-22000.

Alcance:

Manejo documental y conceptual de los conceptos y terminología relacionada con el diseño, documentación e implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria bajo ISO-22000

Uso e interpretación de la normativa técnica y legal involucrada en las actividades de gestión de un SGSA.

Análisis de ejemplos y situaciones prácticas.

Contenido:

1. Antecedentes
2. Marco Histórico
3. Conceptos fundamentales
4. Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
5. La Norma ISO-22000:2018
 - 5.1. Estructura de Alto Nivel ISO
 - 5.2. Actualización de conceptos y estructura
 - 5.3. Pensamiento basado en riesgo
 - 5.4. Rol de las acciones para abordar riesgos y oportunidades
6. Responsabilidad de la Dirección
 - 6.1. Compromiso
 - 6.2. Política y Objetivos de seguridad alimentaria
 - 6.3. Planificación del SGSA
 - 6.4. Equipo de Seguridad Alimentaria
 - 6.5. Revisión por la Dirección
7. Gestión de Recursos
 - 7.1. Recurso Humano
 - 7.2. Infraestructura
 - 7.3. Ambiente de Trabajo
8. Programas prerrequisitos
9. Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos
10. Prerrequisitos Operacionales
11. Plan HACCP
 - 11.1. Requisitos
 - 11.2. Diseño
 - 11.3. Normativa asociada
 - 11.4. Evaluación
12. Actualización y Verificación de la información
13. Requisitos legales
14. Trazabilidad de manufactura
15. Mejora del SGSA
16. Validación, verificación y mejora del sistema de seguridad alimentaria
17. FSSC-22000

Perfil del participantes :

- El curso está dirigido al personal de la organización con responsabilidad en el diseño, documentación e implementación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria bajo la norma ISO-22000 así como en la revisión, evaluación valoración y examen de dichos sistemas mediante auditorías internas o de segunda parte basadas en la norma ISO-19011 o de certificación basadas en la norma ISO/IEC-17021.

Duración :

- 16 horas (dos días)



Kaizen