



FORMACIÓN

Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000:2018

Modalidad: Presencial || **Duración:** 16 horas (2 días) || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el **Certificado del Curso de Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000:2018**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

Presentación

La Organización Internacional de Normalización ha realizado un exhaustivo proceso de revisión de la norma ISO 22000, renovándose después de trece años de consenso internacional. La nueva versión, busca adaptarse al escenario actual donde la complejidad en la cadena alimentaria, la introducción de nuevos alimentos, la preocupación por la transparencia, traen consigo riesgos de fraude y retos para la seguridad alimentaria.

Además, adopta la nueva estructura de alto nivel común a los estándares de los sistemas de gestión ISO con el fin de permitir a las empresas y organizaciones integrar ISO 22000:2018 con otras normas como ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.

Destinatarios

El Curso **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000:2018** está dirigido principalmente a **profesionales del sector agroalimentario, responsables de calidad y seguridad alimentaria, responsables de producción o procesos, personal técnico**, titulados universitarios y personal de la Administración Pública relacionados con este sector, **que deseen conocer detalladamente los requisitos de la Norma ISO 22000, versión 2018**, con el objeto de desarrollar, implantar y mejorar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta las bases de exigencia de este estándar reconocido internacionalmente.

También va dirigido a las **empresas agroalimentarias**, incluyendo proveedores, empresas de procesamiento de alimentos o empresas que envasan productos alimenticios para su comercialización, que estén **interesados en certificarse bajo este estándar y que deseen conocer todos los requisitos** que son necesarios para obtener la certificación.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar la **Norma ISO 22000:2018**.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Familiarizarse con las **definiciones, estructura y aspectos relevantes de la Norma ISO 22000:2018**.
- Conocer los **principios** en los que se basa la **gestión de la inocuidad alimentaria** e identificarlos.
- **Identificar** los **requisitos** establecidos por la **Norma ISO 22000:2018**.
- Conocer las claves para llevar a cabo la **implantación y gestión de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos** aplicando los requisitos de la Norma ISO 22000.

Programa

Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000:2018

- Evolución de la norma ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
 - Proceso de revisión de la última versión de la norma
 - Cambios producidos con respecto a la versión del 2005
 - Enfoque basado en el riesgo, ciclo PDCA
 - Herramientas para afrontar los cambios de la nueva norma ISO 22000:2018
- Contexto de la organización y liderazgo de un SGIA
 - La organización y su contexto
 - Necesidades y expectativas de las partes interesadas
 - Política de inocuidad
 - Responsabilidades y autoridades en la organización



FORMACIÓN

- Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
 - Riesgos y oportunidades
 - Objetivos del SGIA y planificación de cambios.
- Gestión de los Recursos – Apoyo del SGIA
 - Personas, infraestructura y ambiente de trabajo
 - Competencia
 - Comunicación interna y externa
 - Información documentada
- Requisitos para la realización de productos inocuos – Operación
 - Programas de prerrequisitos
 - Trazabilidad
 - Plan de control de peligros (APPCC/PPRo)
 - Validación de las medidas de control
 - Verificación de los PPR y el plan de control de peligros
 - Control de no conformidades
- Evaluación del desempeño y mejora del SGIA
 - Auditoría interna
 - Revisión por la Dirección
 - Mejora continua y actualización del sistema

Materiales

A los asistentes se les facilitará un Manual del alumno así como las actividades **a realizar durante la sesión formativa**.

Contacto

Telf.: 900 92 12 92

mail: formacion@bvbs.es