



FORMACIÓN

Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria según FSSC 22000:2019

Modalidad: eLearning || **Duración:** 30 horas-3 meses || **Precio:** consultar web

Titulación

Certificado de participación en el curso **Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria según FSSC 22000:2019**. Los participantes del curso recibirán a la finalización del mismo el título expedido por **Bureau Veritas**.

Presentación

En **mayo de 2019**, la Fundación FSSC 22000 publicó su última versión del Esquema FSSC 22000 (**versión 5**). A partir de **enero de 2020**, el **proceso de certificación** conforme a esta norma se basa ya en esta nueva edición que introduce importantes novedades.

Entre las razones que han impulsado a FSSC 22000 a la elaboración de esta nueva versión se incluye la publicación de la norma ISO 22000:2018. Por lo tanto, en este curso se abordará el **estudio y análisis de todos los requisitos** a cumplir por las organizaciones que quieran certificarse según **FSSC 22000** incluyendo: las cláusulas exigidas por la **norma ISO 22000:2018**; las cláusulas exigidas por la familia de las **normas ISO/TS 22002**, que recoge los requisitos específicos para cada tipo de organización en función del sector al que pertenezca la empresa; y los **requisitos adicionales** del propio Esquema que incluyen, entre otros, la gestión de alérgenos, del fraude alimentario y de food defense.

Destinatarios

Este curso está dirigido a todos los **profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en conocer los requisitos exigidos por la última versión del Esquema FSSC 22000.

- Miembros del equipo de inocuidad: responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- Directivos de empresas alimentarias.
- Consultores.



FORMACIÓN

Objetivos

Los objetivos principales del curso son:

- **Conocer y analizar los requisitos** exigidos por la versión 5 del Esquema FSSC 22000.
- Conocer las claves para llevar a cabo la **implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos** aplicando los requisitos del Esquema FSSC 22000.

Programa

- 1-. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) según FSSC 22000
- 2-. Norma ISO 22000 (I). Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 3-. Norma ISO 22000 (II). Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 4-. ISO/TS 220002-1: PPR para la seguridad alimentaria. Parte 1: Fabricación de alimentos
- 5-. Food Defense y Food Fraud en FSSC 22000
- 6-. Gestión de alérgenos y otros requisitos adicionales de FSSC 22000

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formación@bvbs.es