



FORMACIÓN

# Nueva Norma ISO 22000:2018

**Modalidad:** Aula Virtual || **Duración:** 8 horas || **Precio:** consultar web

## Titulación

Los participantes en el curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del **Curso sobre la Nueva Norma ISO 22000:2018**. Titulación Expedida por Bureau Veritas.

## 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.

Este curso analiza los **principales cambios que ha introducido la ISO 22000:2018** ayudando a los participantes a comprender el nuevo enfoque y dotándoles de las **herramientas y conocimientos necesarios** para llevar a cabo con éxito la transición a la nueva norma adaptando los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria de las empresas a las nuevas directrices.

**El Curso de la Nueva Norma ha sido desarrollado en base a la nueva ISO 22000:2018** permitiendo a los profesionales del ámbito de la seguridad alimentaria ponerse al día respecto a la versión 2005.

Las aulas virtuales son una sala de formación dirigida por un tutor en línea que nos permite formar a personas en cualquier parte del mundo como si estuvieran todas juntas en una misma clase. La diferencia entre formación elearning y la modalidad de impartición mediante el aula virtual, es que la formación, en este caso, está dirigida por un tutor real y es en vivo. Los alumnos pueden hacer preguntas e interactuar con el tutor y los demás compañeros. La plataforma permite que se compartan con los alumnos talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, la cámara web del tutor y juegos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.

## Contexto

En el mes de junio de 2018, se publicó oficialmente la nueva norma ISO 22000:2018.

Las organizaciones dispondrán de un periodo de tres años para adecuar sus sistemas y realizar la transición de sus certificados.



FORMACIÓN

Esta nueva edición, que mantiene y refuerza los elementos claves para garantizar la seguridad alimentaria ofrece los siguientes cambios más destacados:

- El primer cambio importante afecta a la estructura adaptando la denominada “estructura de alto nivel” que están adoptando progresivamente todas las normas de Sistemas de Gestión, con el fin de facilitar su entendimiento, utilización e integración. Así pues, la primera gran ventaja es que el entendimiento profundo de este marco común de todas las normas facilitará enormemente la gestión de todos los sistemas.
- Se produce un nuevo enfoque de gestión del riesgo. Además del conocido análisis de riesgos basado en los principios del APPCC, que ha estado incluido siempre en ISO 22000, se introduce el análisis de riesgos en el ámbito de gestión de negocio, donde el riesgo puede tener además un impacto positivo en la organización.
- Identifica dos ciclos Plan Do Check Act (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar): se aclara que hay dos ciclos PDCA trabajando de forma conjunta, uno de ellos más general que abarca el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y dentro del mismo, otro específico, que cubre los principios del sistema APPCC.
- Ofrece una mejor descripción de los términos: Puntos Críticos de Control, Programa de Prerrequisitos Operativos y Programa de Prerrequisitos, algo que ha fomentado grandes debates en la versión del 2005.

## Destinatarios

- **Directores y Responsables de Calidad y Seguridad Alimentaria**
- **Audidores** Internos
- Responsables de **Procesos**
- Responsables de **Producción**
- Personal **Técnico** y de Laboratorio
- **Profesionales con conocimientos previos en ISO 22000:2005**
- **Profesionales de la industria alimentaria y de la Administración Pública** relacionados con el sector de la Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- **Perfiles Directivos** que quieran adquirir un conocimiento profundo en el desarrollo de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria en las organizaciones.



FORMACIÓN

## Objetivos

Adquirir las competencias, es decir conocimientos, habilidades y actitudes necesarios para **identificar, comprender y aplicar los cambios previstos en la norma ISO 22000:2018.**

Comprender **en qué se basan y en qué consisten las modificaciones** que se proponen con los cambios en la norma como medio para dar un adecuado cumplimiento a los nuevos requisitos planteados.

Facilitar **conocimientos teórico-prácticos para llevar a cabo un proceso de adaptación o de implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.**

## Programa

### 1- . El Proceso de Revisión de la Norma

- Inputs y Justificaciones que se han tenido en cuenta por ISO para realizar los cambios.
- Etapas y calendario del proceso y su transición.

### 2- . Análisis pormenorizado de los cambios producidos

- La nueva estructura de Alto Nivel.
- Enfoque basado en el riesgo.
- Ciclo PDCA.
- Aclaraciones y ampliaciones conceptuales (PPR, PPRO, PCC).

### 3-. Análisis de los Requisitos de la norma ISO 22000:2018

- Estudio de los requisitos de ISO 22000:2018 e implicaciones para la organización.

### 4-. Herramientas para afrontar los cambios de la nueva norma ISO 22000:2018

## Contacto

**Telf.:** 900 92 12 92

**mail:** formación@bvbs.es