Descriptor oferta formativa

Implementación Efectiva de ISO 22000

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Presencial

Horas disponibles:
16 Hrs.

Código Sence:
1238080462

Objetivos Generales:
Aplicar los requisitos de la norma ISO 22000:2018 considerando los principios de inocuidad alimentaria.

Descripción

¿Quieres llevar la inocuidad alimentaria de tu organización al siguiente nivel? Este curso te ofrece una inmersión práctica y estratégica en la implementación de la norma ISO 22000:2018, el estándar internacional para sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. A lo largo de cuatro módulos intensivos, aprenderás a diseñar e implementar un sistema basado en los principios HACCP, pensamiento basado en riesgos y gestión por procesos, elementos fundamentales para garantizar la seguridad de los alimentos en toda la cadena de suministro.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos de la Inocuidad Alimentaria y Gestión Basada en Riesgos

- Principios de la inocuidad alimentaria.
- Introducción a los fundamentos de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria (FMS).
- Conceptos de gestión basada en riesgos.

Objetivos módulo 1

Identificar los principios de inocuidad alimentaria y fundamentos del FMS considerando el enfoque basado en riesgos.

Módulo 2: Estructura de Alto Nivel (HLS) y Terminología ISO 22000:2018

- Estructura de alto nivel (HLS) de las normas ISO.
- Terminología clave de la norma ISO 22000:2018.
- Gestión por procesos, pensamiento basado en riesgos y gestión del conocimiento

Objetivos módulo 2

Reconocer la estructura HLS y terminología de ISO 22000:2018 según los principios de gestión moderna.

Módulo 3: Requisitos de la Norma ISO 22000:2018

- Contexto de la organización y liderazgo.
- Planificación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) – Cláusula 6.
- Apoyo y control operativo – Cláusulas 7 y 8.
- Evaluación del desempeño y mejora continua – Cláusulas 9 y 10.
- Ejercicios prácticos (casos reales):
- Análisis de contexto y partes interesadas en un caso real.
- Evaluación de riesgos y oportunidades.
- Diseño de un plan de inocuidad basado en PPRO-PCC.
- Prerrequisitos (Programas Prerrequisitos, PRP).

Objetivos módulo 3

Emplear la norma ISO 22000:2018 en el diseño de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) considerando sus requisitos.