



# La Norma ISO 22000 para la gestión de la seguridad alimentaria (Q-59)

## MODALIDADES

Este curso está disponible en Presencial, Live Training (Virtual EN DIRECTO) e IN COMPANY

## DIRIGIDO A

Directores/as, responsables de producción, responsables de calidad, personal técnico y profesionales de empresas involucradas en la cadena alimentaria.

## OBJETIVO

- Revisar los principios de seguridad alimentaria y del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) desde el punto de vista de la Norma ISO 22000
- Adquirir los conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en la Norma ISO 22000 en una empresa de la industria alimentaria
- Analizar los requisitos de la norma ISO 22000:2018
- Conocer el esquema de certificación FSSC
- Relacionar los requisitos de la Norma ISO 22000 con los Protocolos de seguridad alimentaria BRCS o IFS

## CONTENIDO

1. Concepto de seguridad alimentaria
2. Antecedentes:
  - 2.1. Normas ISO 9001 e ISO 15161
  - 2.2. Principios del *Codex Alimentarius*
  - 2.3. Sistema APPCC y directrices para su aplicación
3. Marco legislativo: Reglamento (CE) N° 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
4. Evolución de la Norma ISO 22000
5. Análisis e interpretación de requisitos de la Norma ISO 22000:2018:
  - 5.1. Contexto de la organización
  - 5.2. Liderazgo



- 5.3. Planificación
- 5.4. Apoyo
- 5.5. Operación
- 5.6. Evaluación del desempeño del sistema de gestión de seguridad alimentaria
- 5.7. Mejora
6. El sistema de certificación de seguridad alimentaria FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO/TS 22002 + requisitos adicionales).
7. Relación de ISO 22000 con los sistemas de seguridad alimentaria BRCGS e IFS
8. Casos prácticos

### **DURACIÓN**

2 días - 14 horas

### **EL ALUMNADO RECIBIRÁ**

Acceso a la Biblioteca Virtual de Campus AENOR durante dos meses.

En nuestra Biblioteca Virtual tendrás acceso a la norma UNE-EN ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, así como a una amplia selección de normas de diferentes sistemas de gestión. En estos documentos podrás subrayar, hacer anotaciones y muchas funcionalidades más que podrás utilizar durante tu formación con AENOR.

### **CERTIFICADO**

El alumno/a recibirá un certificado de asistencia emitido por AENOR. Se expide a todos los alumnos/as que asistan al menos al 80% de la duración total del curso.

### **IN COMPANY**

Este curso también está disponible en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company.

Si tienes interés en esta modalidad, puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de modalidad In Company, y estudiaremos tu caso de forma personalizada, facilitándote un presupuesto de forma inmediata.

- Escríbenos a [formacion-ic@aenor.com](mailto:formacion-ic@aenor.com)
- Llámanos a (+34) 914 326 125