

## TÉCNICO EN IMPLANTACIÓN Y GESTIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

### Descripción

La norma ISO-22000 de Gestión de la Inocuidad de los alimentos, define y especifica los requerimientos que te permiten desarrollar e implementar Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Los Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos establecen un consenso internacional que permite la mejora de la Seguridad Alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro, con el fin de proteger al consumidor y fortalecer su confianza hacia nuestros productos

### Objetivos

El curso de Técnico de Calidad Alimentaria en Implantación de la Norma ISO 22000:2018, tiene como objetivo principal capacitar para la adecuada implantación de la Norma y te permitirá, asimismo, definir los conceptos y definiciones relativos a Calidad Alimentaria.

Conocer los recursos humanos e instalaciones relacionados con la Calidad Alimentaria, aprenderás a gestionar y aplicar los sistemas de autocontrol y documentación del proceso. Implantar la norma ISO 22000:2018.

**Audiencia:** todos los públicos

**Prerrequisitos:** no se requiere conocimientos previos.

**Horas:** 50

**Tutor:** Virginia Lobo Fernández

## Contenido

### 1. ¿Qué es la seguridad alimentaria?

- 1.1 ¿Qué es la seguridad alimentaria
- 1.2 Fundamentos que sustentan la seguridad alimentaria

### 2. Marco legislativo: Reglamento (CE) Nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

- 2.1 Reglamento (CE) Nº 852/2004
- 2.2 Ámbito de aplicación
- 2.3 Producción primaria
- 2.4 Productos primarios
- 2.5 Flexibilidad
- 2.6 Guías de prácticas correctas de higiene y aplicación de los principios APPCC
- 2.7 Documentación
- 2.8 Cuestiones técnicas

### 3. La Norma UNE-EN ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria:

- 3.1 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 3.2 Adaptación a la estructura de alto nivel de ISO
- 3.3 Enfoque basado en riesgos: riesgo organizacional y riesgo operacional
- 3.4 Determinación del contexto de la organización
- 3.5 Responsabilidad de la dirección
- 3.6 Gestión de los recursos
- 3.7 Planificación y realización de productos inocuos
- 3.8 Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 3.9 Ciclo PDCA aplicado al sistema de gestión y al APPCC

#### 4. Comparación entre ISO 22000:2005 e ISO 22000:2018

- 4.1 Introducción
- 4.2 Comparación de ambas Normas ISO 2200:2005 e ISO 22000:2018
- 4.3 Principales cambios en la norma ISO 2200:2018
- 4.4 Objetivos que persigue la Norma 22000:2018
- 4.5 Las ventajas de una certificación en la norma ISO 22000:2018
- 4.6 Beneficios de la Norma 22000:2018
- 4.7 Explicación simple de la nueva ISO 22000:2018

#### 5. El sistema de certificación de seguridad alimentaria FSSC 22000

- 5.1 Alcance del sistema FSSC
- 5.2 Ventajas del sistema FSSC
- 5.3 Diferencias entre ISO 22000 y FSSCC 22000
- 5.4 Beneficios Generales de FSSC 2200 para una adecuada gestión de la inocuidad alimentaria
- 5.5 Principales Requisitos de FSSC 22000
- 5.6 Acciones para implementación de Sistema FSSC 22000
- 5.7 Estructura del sistema de certificación FSSC 22000 se divide en cinco partes

#### 6. Introducción a las auditorías

- 6.1 Análisis de definición de Auditoría
- 6.2 Clases de auditoría
- 6.3 Actores del proceso de auditoría
- 6.4 Planificación de auditoría
- 6.5 La Auditoría de Inocuidad Alimentaria
- 6.6 Requisitos fundamentales para una Auditoría Efectiva
- 6.7 Algunos cambios que se percibirán en la nueva forma de auditar

## **7. Metodología para la realización de las auditorías**

- 7.1 Programa general de la Auditoría
- 7.2 Etapas de la auditoría
- 7.3 Proceso de auditoría en la nueva norma

## **8. Competencia y evaluación de los auditores**

- 8.1 Competencia de los auditores
- 8.2 El proceso de evaluación de la competencia del auditor
- 8.3 Mantenimiento y mejora de la competencia
- 8.4 Mantenimiento de la aptitud para auditar
- 8.5 Etapas evaluación del auditor
- 8.6 Mantenimiento y mejora de la competencia del auditor
- 8.7 Recomendaciones generales del comportamiento de un auditor
- 8.8 Un Auditor en la Norma ISO 22000 debe

## **9. Integración de ISO 22000 en ISO 9001**

- 9.1 La nueva norma ISO 22000:2018
- 9.2 Compatibilidad y diferencias entre las antiguas normas ISO 2200:2005 e ISO 9001
- 9.3 Correspondencia de las nuevas Norma ISO 22000:2018 en ISO 9001:2015
- 9.4 Requisitos de las cláusulas ISO 2200:2018 e ISO 19001:2015
- 9.5 Beneficios de integrar las normas ISO 9001 e ISO 22000

## **10. Relación de iso 22000 con los sistemas de seguridad alimentaria brc e ifs**

- 10.1 Introducción
  - 10.2 La norma BRC (British Retail Consortium)
  - 10.3 La norma IFS
  - 10.4 Relación y comparación de las normas ISO 22000, BCR y IFS
11. Casos prácticos