



Curso: Interpretación e Implementación ISO 22000

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en la norma ISO 22000 versión 2018, así como las etapas y estrategias de implementación de este.

Dirigido a:

Jefes y coordinadores de calidad, producción y almacenes.
Líderes del equipo de inocuidad y Auditores internos.

Instructor: Ingeniero con posgrado y más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

24h

De Duración

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Generalidades de ISO 22000 versión 2018

- ¿Qué es ISO 22000?
- Beneficios de ISO 22000.
- Campo de aplicación de ISO 22000.
- Términos y definiciones de la ISO 22000 versión 2018.
- Estructura de la norma ISO 22000 versión 2018.

2. Contexto de la organización

- El contexto de la organización.
- Necesidades y expectativas de las partes interesadas.
- Alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

3. Liderazgo.

- Liderazgo y compromiso.
- Política de inocuidad de los alimentos.
- Roles, responsabilidad y autoridad.

4. Planeación

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades.
- Objetivos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su planeación.
- Planeación de los cambios.

5. Apoyo

- Recursos.
- Competencia.
- Toma de conciencia.
- Comunicación.
- Información documentada.

6. Operación

- Planificación y control operacional.
- Programas de prerequisites.
- Sistema de trazabilidad.
- Preparación y respuesta a emergencias.
- Control de peligros.
- Análisis de peligros.
- Validación de las medidas de control.
- Plan HACCP.
- Actualización de la información de los PPRs y del plan HACCP.
- Control del monitoreo y medición.
- Verificación de los PPRs y del plan HACCP.
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación.
- Control de producto no conforme y no conformidades.
- Manejo de productos potencialmente no inocuos.
- Retiro de producto.

7. Evaluación del desempeño

- Generalidades
- Análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección

8. Mejora continua

- No conformidades y acciones correctivas.
- Mejora continua.
- Actualización del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

9. Conclusiones