



¡We are
OPTIMIZING
People!

Interpretación de la Norma

ISO 22000: 2018

Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos



Curso

DURACIÓN: 24 hrs

¿En qué consiste la norma ISO 22000: 2018?

En la actualidad los consumidores de los diferentes productos alimenticios que se encuentran en el mercado han adoptado una mayor exigencia en la selección de productos a consumir, a raíz de diferentes riesgos potenciales que presentan un daño a la salud, tales como; contaminación bacteriana, impregnación de pesticidas, estado antihigiénico, etc.

Por tal motivo, las organizaciones adoptan un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en la ISO 22000:2018 que les permita asegurar el control de los productos alimenticios a lo largo de toda la cadena de suministro, logrando afianzar la seguridad alimentaria y mantener la confianza de los consumidores.

¿Qué lograrás?

Interpretación de la Norma
ISO 22000: 2018
Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

Al finalizar el curso serás capaz de:

- ✓ Comprender el valor de un efectivo Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su contribución a tu negocio.
- ✓ Conocer la nueva estructura de la norma ISO 22000:2018.
- ✓ Interpretar correctamente los requisitos de la norma ISO 22000:2018.
- ✓ Desarrollar la implementación de la norma ISO 22000:2018 en su organización.
- ✓ Mejorar continuamente el desempeño de sus procesos en materia de Seguridad Alimentaria.

Metodología

En *Improving Systems*, estamos convencidos de que el constructivismo es la mejor forma de consolidar los conocimientos de nuestros programas.

El programa se imparte de manera presencial y/o en línea y se combina la formación teórica con aplicaciones prácticas y casos de estudios que fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

A quién va dirigido:

- Personal de la Organización involucrado en la definición, planeación e implementación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos basado en la Norma ISO 22000:2018.
- Personal de organizaciones que cuentan con un Sistema de Gestión de la Calidad basado en la norma ISO 9001:2015 y desean implementar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

Objetivos del Programa:

El participante:

- Identificará adecuadamente los términos y definiciones relevantes de acuerdo a la norma ISO 22000:2018.
- Interpretará correctamente cuales son los riesgos y oportunidades y como planificar las acciones para abordarlos.
- Conocerá cuales son las partes interesadas y sus necesidades y expectativas.
- Identificará los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia de inocuidad de los alimentos.
- Desarrollará su capacidad para estructurar un sistema que le permita controlar los productos alimenticios a lo largo de la cadena de suministro.

0.- Introducción.

- 0.1 Los negocios y sus Sistemas de Gestión.
- 0.2 La estructura de Alto Nivel de las Normas ISO.
- 0.3 Enfoque a Procesos.
 - 0.3.1 Generalidades.
 - 0.3.2 Ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar.
 - 0.3.3 Pensamiento basado en Riesgos.
- 0.4 Sistemas Integrados de Gestión.

1.- Objeto y Alcance de un Sistema de Gestión de la Inocuidad.

2.- Principios y fundamentos de la Gestión de la Inocuidad

- 2.1 Gestión del Riesgo.
 - 2.1.1 General.
 - 2.1.2 Gestión de Riesgo Organizacional.
 - 2.1.3 Análisis de Peligros - Procesos operacionales.

3.- Términos y definiciones.

4.- Contexto de la organización.

- 4.1 Comprensión de la organización y su contexto.
- 4.2 Comprender las necesidades y expectativas de las partes interesadas.
- 4.3 Determinar el alcance del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- 4.4 Sistema de gestión de seguridad alimentaria.

5.- Liderazgo

- 5.1 Liderazgo y compromiso.
- 5.2 Política
 - 5.2.1 Estableciendo la política de seguridad alimentaria.
 - 5.2.2 Comunicando la política de seguridad alimentaria.
- 5.3 Roles, Responsabilidades y autoridades organizacionales.
- 5.4 Consulta y participación de los trabajadores

6.- Planificación.

- 6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades.
- 6.2 Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para alcanzarlos.
- 6.3 Planificación de cambios.

7. -Soporte

7.1 Recursos.

7.1.1 General.

7.1.2 Gente.

7.1.3 Infraestructura.

7.1.4 Ambiente de trabajo.

7.1.5 Elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos desarrollados zexternamente.

7.1.6 Control de procesos, productos o servicios provistos externamente.

7.2 Competencia.

7.3 Toma de conciencia.

7.4 Comunicación.

7.4.1 Generalidades.

7.4.2 Comunicación externa.

7.4.3 Comunicación interna.

7.5 Información documentada.

7.5.1 Generalidades.

7.5.2 Creación y actualización.

7.5.3 Control de la información documentada.

8.- Operación

8.1 Planificación y control operacional.

8.2 Programas de requisitos previos (PRP).

8.3 Sistema de rastreabilidad.

8.4 Preparación y respuesta ante emergencia.

8.4.1 General.

8.4.2 Manejo de emergencias e incidentes.

8.5 Control de peligros.

8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros.

8.5.2 Análisis de riesgos.

8.5.3 Validación de la(s) medida(s) de control y combinaciones de medidas de control.

8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/OPRP).

8.6 Actualización de la información que especifica a los PRP y el plan de control de peligros.

8.7 Control de monitoreo y medición.

8.8 Verificación relacionada con los PRP y el plan de control de peligros.

8.8.1 Verificación.

8.8.2 Análisis de los resultados

8.9 Control de las no conformidades del producto y del proceso.

8.9.1 General.

8.9.2 Correcciones.

8.9.3 Acciones correctivas.

8.9.4 Manejo de productos potencialmente inseguros.

8.9.5 Retiro/Retiro.

9.- Evaluación de rendimiento.

9.1 Monitoreo, Medición, análisis y evaluación.

9.1.1 Generalidades.

9.1.2 Análisis y evaluación.

9.2 Auditoría interna.

9.3 Revisión de la gerencia

9.3.1 General.

9.3.2 Entrada de revisión de la gestión.

9.3.3 Salida de revisión de la gestión.

10.- Mejora

10.1 No conformidad y acción correctiva.

10.2 Mejora continua.

10.3 Actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria.



Interpretación de la Norma
ISO 22000: 2018
Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos



**Especialistas en
Mejora Continua
Integral**

¡Regístrate ya!

Tel. (01222) 705.06.57
WhatsApp 22.27.05.06.57