

## Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

<b>Modalidad:</b>	Presencial	<b>Tipo:</b>	Programa Integral
<b>Duración:</b>	200.0 (horas académicas de 50 minutos)		

### Acerca de este Programa

ISO 22000, Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos, se renueva después de trece años de consenso internacional. La nueva versión, que ha sido publicada recientemente por la Organización Internacional de Normalización (ISO), busca adaptarse al escenario actual donde la complejidad en la cadena alimentaria, la introducción de nuevos alimentos, la preocupación por la transparencia, traen consigo riesgos de fraude y retos para la seguridad alimentaria.

El objetivo principal es guiar a las organizaciones a implementar y mantener un SGIA en sus actividades y funciones significativas a través de cada una de las etapas de la cadena alimentaria. Su efectividad dependerá de la correcta integración del equipo de gestión en la organización y del liderazgo y apoyo de la dirección en conjunto con a sus clientes y partes interesadas.

### Módulos y Temario

#### **Módulo 1: Seguridad e Inocuidad Alimentaria (8 h.)**

Nro.	Tema
1	Conceptos básicos sobre Calidad e Inocuidad Alimentaria.
2	Origen y evolución de la Seguridad Alimentaria.
3	Marco normativo en la Seguridad Alimentaria.
4	Qué aporta un esquema de certificación en Seguridad Alimentaria.
5	Elementos fundamentales para conseguir la Seguridad Alimentaria
6	APPCC: Análisis de peligros de seguridad alimentaria.

#### **Módulo 2: Programas Prerrequisitos de acuerdo a la norma ISO / TS 220002-1:2009 (16 h.)**

Nro.	Tema
1	Introducción a los Programas de Prerrequisitos
2	Alcance y referencias normativas.
3	Los PPR según la Norma ISO 22000
4	Los PPRO
5	Ex PAS 220
6	Construcción del edificio y distribución.
7	Distribución de los espacios de trabajo.
8	Servicios: Aire, agua, energía.
9	Disposición de desechos.
10	Equipo de mantenimiento y limpieza.
11	Manejo de materiales comprados.
12	Medidas de prevención de contaminación cruzada.
13	Limpieza y sanitización.
14	Control de plagas
15	Higiene personal e instalaciones para empleados
16	Re-trabajo
17	Almacén
18	Defensa alimentaria, biovigilancia y bio-terrorismo

#### **Módulo 3: BPM: Programa prerrequisitos Buenas Prácticas de Manufactura (16 h.)**

Nro.	Tema
1	Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos
2	Principios generales de Higiene de los Alimentos - Codex Alimentarius.
3	Implementación y Mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura
4	Control de operaciones
5	Instalaciones, mantenimiento y saneamiento.
6	Higiene del personal.
7	Control de plagas, limpieza y sanitización.
8	Información sobre productos y sensibilización a los consumidores.
9	Taller : Diseño del Manual de BPM

#### Módulo 4: Implementación del Protocolo Global GAP (16 h.)

Nro.	Tema
1	Historia del protocolo GlobalGAP
2	Beneficios de la implementación de la Norma
3	Producción primaria y origen de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
4	Módulo base para todo tipo de explotación agrícola
5	Módulo base para cultivos.
6	Módulo base para frutas y hortalizas.
7	Documentos normativos.
8	Tipos de registros y procedimientos.
9	Protección del Medioambiente, Gestión de Residuos, Salud y Bienestar de los Trabajadores.
10	Taller. Elaborar un Manual de BPA.

#### Módulo 5: Implementación de Sistemas HACCP - PAS 220:2008 (16 h.)

Nro.	Tema
1	Introducción al HACCP.
2	Normativa Nacional e Internacional.
3	Realización del estudio preliminar para HACCP.
4	Implementación del plan HACCP.
5	Validación del sistema HACCP.
6	Taller 1: Aplicación de los 6 primeros pasos para la implementación de Sistema HACCP.
7	Taller 2: Análisis de peligros y puntos críticos de control en un proceso productivo.
8	Taller 3: Elaborar un Plan HACCP para la Industria de Alimentos y Bebidas.

#### Módulo 6: Implementación del Protocolo BRC (British Retail Consortium) (16 h.)

Nro.	Tema
1	Origen e historia de la Norma: BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
2	Sección I. Introducción a la BRC.
3	Sección II: Requisitos de la BRC.
4	Sección III. Protocolo de Auditoría de la BRC.
5	Sección IV: Gestión y Dirección del Esquema.
6	Taller

#### Módulo 7: Implementación del Protocolo IFS (International Food Standard) (16 h.)

Nro.	Tema
------	------

1	Origen e historia de la Norma: IFS- Food.
2	Sección I: Protocolo de auditoría IFS-Food.
3	Sección II: Requisitos de la IFS-Food.
4	Sección III: Requisitos para los organismos de acreditación, organismos de certificación y auditores.
5	Sección IV: Informe de auditoría.
6	Taller

#### **Módulo 8: Implementación del Protocolo SQF (Safe Quality Food) (8 h.)**

Nro.	Tema
1	Antecedentes del Protocolo SQF y el GFSI (Global Food Safety Initiative).
2	Alcance de la Norma.
3	Estructura de la Norma.
4	Niveles del Programa SQF.
5	Implementación de la norma.
6	Taller

#### **Módulo 9: Implementación del Protocolo FSMA (Food Safety Modernization) (8 h.)**

Nro.	Tema
1	Antecedentes del Food Safety Modernization Act.
2	Capacidad para prevenir los problemas de seguridad de los alimentos.
3	Controles a lo largo de la cadena productiva.
4	Capacidad para detectar y responder a los problemas de seguridad en los alimentos.
5	Inspecciones y cumplimiento.
6	Taller

#### **Módulo 10: Gestión de la Calidad: ISO 9001 (16 h.)**

Nro.	Tema
1	Contexto General de la Calidad.
2	Gestión y Control de Procesos.
3	Plan de Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad.
4	Norma ISO 9001:2015.
5	Gestión de la documentación.
6	Auditoría de la Calidad.
7	Taller

#### **Módulo 11: Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 22000 - 2018 (16 h.)**

Nro.	Tema
1	Requisitos de la Norma ISO 22000:2018.
2	Análisis permenorizado de los cambios producidos.
3	La planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
4	Estructura de la ISO 22000:2018.
5	Proceso de certificación de la ISO 22000:2018.
6	Funciones del líder de equipo en inocuidad de los alimentos.
7	Interpretación de la ISO 22000:2018.

#### **Módulo 12: Integración de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria - FSSC 22000 (16 h.)**

Nro.	Tema
1	Conocimientos de los sistemas de calidad e inocuidad.
2	Comprender los Beneficios de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria.
3	Analizar las relaciones existentes entre ISO 22000, ISO 9001, IFS y BRC.
4	Conocer Otros Estándares Reconocidos por GFSI.
5	Conocer los Distintos Tipos de Certificación de Productos.
6	Documentación de un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
7	Taller.

#### **Módulo 13: FSSC 22000 (16 h.)**

Nro.	Tema
1	Historia y antecedentes de FSSC 22000.
2	Requisitos de FSSC 22000.
3	Sistema de Gestión de la Inocuidad.
4	Responsabilidad de la alta dirección.
5	Gestión de recursos.
6	Planificación y realización de productos inocuos.
7	Validación, verificación y mejora del sistema.
8	Taller

#### **Módulo 14: Auditoria del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 (16 h.)**

Nro.	Tema
1	Etapas para la certificación de la FSSC 22000.
2	Diagnóstico inicial.
3	Desarrollo e Implantación del sistema.
4	Auditoría interna.
5	Seleccionar un organismo de certificación.
6	Auditoría certificadora.
7	Mantenimiento del sistema.
8	Taller