AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

PRESENCIAL

CALIDAD

La Nueva Norma ISO 22000:2018. Principales Cambios

GS/LA/0632

→Conoce la Nueva Norma ISO 22000:2018 y la aplicación práctica de sus requisitos en la empresa

FINALIDAD DEL CURSO

La norma UNE-EN ISO 22000 especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta para el consumo final. La primera edición de esta norma data de 2005.

Esta norma está orientada a **asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza**, estableciendo los elementos claves para un sistema de gestión de la seguridad alimentaria que incremente el rendimiento en la cadena de suministro alimentaria.

El objetivo del curso es que los asistentes adquieran las respuestas, soluciones y herramientas que le permitan resolver sus dudas e inquietudes para **implantar con éxito un sistema de gestión de seguridad alimentaria según los requisitos de la norma ISO 22000, cuya publicación se ha producido en 2018.**

Además, esta norma nos facilita el cumplimiento de la legislación de aplicación, integrando los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPPC) en un sistema de gestión que sea compatible con otros sistemas de gestión, como por ejemplo, ISO 9001.

Tras la realización del curso, los participantes estarán plenamente familiarizados con los aspectos más relevantes de la norma, y lo que es más importante, **serán capaces de documentarlos, implantarlos y evidenciar su cumplimiento, dado el enfoque práctico del programa.**

OBJETIVOS:

- Dar a conocer las **nuevas bases para el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos** y los objetivos que se ha marcado ISO con la nueva revisión de la Norma.
- Poner en conocimiento del alumno **los cambios que introduce la Norma ISO 22000:2018 respecto a sus versión anterior** y proporcionarles las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de los nuevos requisitos, a través de supuestos prácticos.
- Facilitar el conocimiento teórico y práctico para la **integración de un Sistema de Gestión de Riesgos de Gestión, requisito crítico de la nueva versión de ISO 22000**, en el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, mediante el uso de las mejores técnicas disponibles para el análisis, evaluación y tratamiento de los riesgos en empresas y organizaciones.
- En definitiva, dotar a los asistentes de los conocimientos prácticos para llevar a cabo la **implantación o adaptación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos acorde a los nuevos requerimientos de la Norma.**

DIRIGIDO A:

→Directores de calidad, Jefes y Responsables de calidad.

→Técnicos de calidad.

→Jefes y técnicos de laboratorio.

→Responsables de producción y Directores de planta.

→Responsables de sistemas de autocontrol.

→Gerentes de empresas del Sector Alimentario.

→Profesionales implicados en la seguridad y calidad alimentaria, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena.

DIRECCIÓN DEL CURSO

José Luis Delgado Peirotén

Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos. Máster en Gestión de Industrias Agroalimentarias por el Ministerio de Agricultura. Máster en Calidad Total.
Auditor de Calidad certificado por la EOQ (European Organization for Quality).
Ingeniero de Industrias Alimentarias.
Ha sido Responsable de Calidad y Atención al Cliente de LIDL España.
Actualmente Director de Proyectos en ACE-IGS
CALCULOTECNIA, S.L.

+ info o inscripción online en www.aec.es

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

Para cualquier duda o consulta llamar al **912 108 120 / 21**

Además, consulta en nuestra web otros programas formativos: **www.aec.es**

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

PRESENCIAL

CALIDAD

La Nueva Norma ISO 22000:2018. Principales Cambios

PROGRAMA

1. Evolución de la Norma ISO 22000: "De 2005 a 2018"
   - Objetivos de ISO con la nueva versión de la Norma ISO 22000:2018
   - Principales cambios de la Norma

2. Cambios estructurales de la nueva norma.
   - Estructura de Alto Nivel HLS (High Level Structure). Anexo SL

3. Análisis pormenorizado de los distintos Apartados de la Norma
   - Capítulos Informativos

- Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación
- Capítulo 2: Referencias Normativas
- Capítulo 3: Términos y definiciones

   - Bloques de requisitos

- Capítulo 4: Contexto de la organización
- Capítulo 5: Liderazgo
- Capítulo 6: Planificación
- Capítulo 7: Soporte
- Capítulo 8: Operación
- Capítulo 9: Evaluación del desempeño
- Capítulo 10: Mejora

4. Métodos para evidenciar el cumplimiento de los cambios más relevantes.
   - Metodología para el análisis del contexto de la organización
   - Metodología para la identificación y análisis de las partes interesadas
   - Metodología para la creación e integración en el Sistema de Inocuidad de los Alimentos de un Plan de Riesgos de Gestión.
   - Metodología para la gestión de los cambios.

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es
y le informaremos sin compromiso

La AEC realiza gratuitamente las gestiones para la
bonificación de este curso a través de la
Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD