

# Taller práctico de implantación de un sistema de inocuidad según ISO 22000 | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

## FINALIDAD

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

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. Además, 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.

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.

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

### OBJETIVOS DEL CURSO

- > 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 futura Norma ISO 22000:2018** respecto a su 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.

## METODOLOGÍA Y PROFESORADO

### METODOLOGÍA



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# Taller práctico de implantación de un sistema de inocuidad según ISO 22000 | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

## PROFESORES

- > **José Luis Delgado Peiroten**. Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

## PROGRAMA

### CLASE ONLINE EN DIRECTO 1 – 4H

Evolución de la Norma ISO 22000: «De 2005 a 2018»

- 1.1 Objetivos de ISO con la nueva versión de la Norma 22000:2018
- 1.2 Principales cambios de la Norma

Cambios estructurales de la nueva norma

- 2.1. Estructura de Alto Nivel HLS (High Level Structure). Anexo SL
- 2.2. El doble ciclo PDCA de la nueva Norma ISO 22000:2018

Análisis pormenorizado de los distintos Apartados de la Norma I

- > Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación
- > Capítulo 2: Referencias Normativas
- > Capítulo 3: Términos y definiciones
- > Capítulo 4: Contexto de la organización

Caso práctico: Estudio del caso: La empresa BuenPan S.L.  
Metodología para el análisis del contexto de la organización  
Metodología para la identificación y análisis de las partes interesadas

### CLASE ONLINE EN DIRECTO 2 – 4H

Análisis pormenorizado de los distintos Apartados de la Norma II

- > Capítulo 5: Liderazgo
- > Capítulo 6: Planificación
- > Capítulo 7: Soporte
- > Capítulo 8: Operación
- > Capítulo 9: Evaluación del desempeño
- > Capítulo 10: Mejora



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

# Taller práctico de implantación de un sistema de inocuidad según ISO 22000 | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Caso práctico: Estudio del caso: La empresa BuenPan S.L.

Metodología para la creación e integración en el Sistema de Inocuidad de los Alimentos del Plan de Riesgos de Gestión.

Metodología para la gestión de los cambios en el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)