

Cód. SA19

ÁREA DE SEGURIDAD E INOCUIDAD
ALIMENTARIA

 Solicitar
Información

 Inscripción
On Line

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos FSSC 22000
versión 4.1

Empleabilidad: ★★★★★
Aprendizaje: ★★★★★
Accesibilidad: ★★★★★

DESCRIPCIÓN

La Implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria bajo el **Esquema de Certificación FSSC 22000** proporciona un marco para gestionar eficazmente las responsabilidades de su organización en materia de inocuidad de los alimentos. Los costos elevados que sufren las empresas productoras de alimentos por accidentes de inocuidad y el incremento en la legislación aplicable, ha hecho que las empresas busquen Sistemas más Efectivos, Eficientes y Flexibles, FSSC se ha vuelto la opción preferida por éstas organizaciones.

La fundación FSSC 22000 publicó la **versión 4.1 de la norma**, basado en la experiencia de la versión 3 en los últimos años y en las expectativas de las autoridades e industria, FSSC 22000 ha realizado diversos cambios en el esquema, con el objetivo de **mejorar la consistencia y la severidad** del mismo.

DIRIGIDO A

Responsables de sistemas de calidad y de inocuidad alimentaria, gerentes y supervisores, personal relacionado con sistemas de gestión, empresas certificadas o en proceso de certificación, profesionales del sector alimentario y estudiantes que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para desarrollar documentalmente y gestionar su sistema de inocuidad alimentaria.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Deseable:

- BPM's
- HACCP

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h / Duración Recomendada: 6 semanas



Modalidad Presencial / Incompany

Duración: 16 h / Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
Requisitos FSSC 22000 versión 4.1



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- Video sesión explicativo de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- PDFs descargables como material de estudio
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- MasterClass relacionadas
- Tutorización online con expertos en la Norma

Examen final

Cód. SA19

ÁREA DE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Solicitar Información

Inscripción On Line

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos FSSC 22000 versión 4.1

Empleabilidad: ★★★★★
Aprendizaje: ★★★★★
Accesibilidad: ★★★★★

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h / Duración Recomendada: 6 semanas



Modalidad Presencial / Incompany

Duración: 16 h / Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos FSSC 22000 versión 4.1



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- Video sesión explicativo de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- PDFs descargables como material de estudio
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- MasterClass relacionadas
- Tutorización online con expertos en la Norma

Examen final



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

TEMARIO

- **Tema 1. Introducción**
- **Tema 2. ISO 22000**
- **Tema 3. Sistema de Gestión**
 - 3.1 Control de Documentos
 - 3.2 Control de los Registros
- **Tema 4. Responsabilidades de la Dirección**
 - 4.1 Compromiso de la Dirección
 - 4.2 Política de Inocuidad de los Alimentos
 - 4.3 Objetivos del SGIA
 - 4.4 Responsabilidad y Autoridad
 - 4.5 Comunicación
 - 4.6 Preparación y Respuesta ante Emergencias
 - 4.7 Revisión por la Dirección
- **Tema 5. Recursos de la Empresa**
 - 5.1 Recursos Humanos
 - 5.2 Infraestructura
 - 5.3 Ambiente de Trabajo
- **Tema 6. Planificación para la Obtención de Productos Inocuos**
 - 6.1 Combinación de Medidas de Control
 - 6.2 Programas de Prerrequisitos
 - 6.3 Pasos Preliminares
 - 6.4 Análisis de Peligros
 - 6.5 Programa de Prerrequisitos Operativos
 - 6.6 Establecimiento del Plan APPCC
 - 6.7 Actualización y Verificación
 - 6.8 Sistema de Trazabilidad
 - 6.9 Control de No Conformidades
- **Tema 7. Procedimientos de Control del Sistema**
 - 7.1 Validación de la Combinación de Medidas de Control
 - 7.2 Control del Seguimiento y Medición
 - 7.3 Verificación del SGIA
 - 7.4 Mejora
- **Tema 8. Programas de Prerrequisitos**
 - 8.1 Construcción y Disposición de Edificios
 - 8.2 Diseño de locales y áreas de trabajo
 - 8.3 Servicios
 - 8.4 Eliminación de Residuos
 - 8.5 Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento
 - 8.6 Gestión de los Materiales comprados
 - 8.7 Medidas para Prevenir la contaminación cruzada
 - 8.8 Limpieza y Desinfección
 - 8.9 Control de Plagas
 - 8.10 Higiene del personal y servicios
 - 8.11 Reproceso
 - 8.12 Retiro de producto
 - 8.13 Almacenes
 - 8.14 Información del Producto
 - 8.15 Defensa alimentaria, Biovigilancia y Bioterrorismo
- **Tema 9. Requisitos adicionales**