

# FORMACIÓN E-LEARNING

## Curso Online de Seguridad Alimentaria según la Norma ISO 22000 y la especificación técnica ISO/TS 22002-1

→ Para dominar de manera práctica la Planificación, Organización e Implantación de un sistema de Seguridad Alimentaria.



  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



Tel. 902 021 206 - [attcliente@iniciativasempresariales.com](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.com)  
[www.iniciativasempresariales.com](http://www.iniciativasempresariales.com)

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA



## Presentación

Una de las mayores responsabilidades de las empresas agrarias y alimentarias es el poder garantizar a sus clientes y consumidores un alto grado de seguridad alimentaria en todos sus productos, poder ofrecer alimentos seguros y sanos que respondan a sus necesidades y en los que puedan tener plena confianza.

La norma internacional ISO 22.000 especifica los requisitos que necesita toda organización para diseñar un sistema de gestión para la inocuidad de los alimentos que le permita demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con este tema, con el objeto de asegurarse de que el alimento es inocuo en el momento del consumo humano.

La norma de certificación ISO 22000 fue revisada por Global Food Safety Initiative (GFSI) y no se incluyó como aceptada dentro de la lista de normas reconocidas, ya que no cubría los programas de prerrequisitos exigidos para satisfacer las inquietudes relativas a la seguridad alimentaria de los fabricantes de alimentos, por ello, los fabricantes de productos que estén actualmente certificados según ISO 22000, necesitan un análisis según los requisitos del ISO 22002-1 (2009) para obtener la certificación según la norma FSSC 22000.

## La Educación On-line

Tras 15 años de experiencia formando a directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales presenta sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución, de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

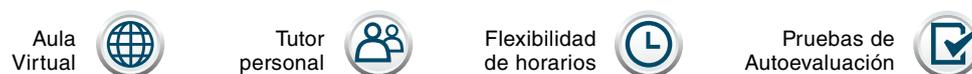
- ➔ La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- ➔ Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- ➔ Trabajar con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.
- ➔ Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

## Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma *e-learning* de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



## Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de 60 horas y el material didáctico consta de:

### Manual de Estudio

Corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 2 módulos de formación práctica de que consta el curso Seguridad Alimentaria según la Norma ISO 22000 y la especificación técnica ISO/TS 22002-1.

### Material Complementario

Incluye ejemplos, casos reales, tablas de soporte, etc. sobre la materia con el objetivo de ejemplificar y ofrecer recursos para la resolución de las problemáticas específicas en la seguridad alimentaria.

### Ejercicios de Seguimiento

Corresponden a ejercicios donde se plantean y solucionan determinados casos referentes a la seguridad alimentaria.

### Pruebas de Autoevaluación

Para la comprobación práctica de los conocimientos que Ud. va adquiriendo.

## Curso Bonificable



## Este curso le permitirá saber y conocer:

- Cuál es la estructura general de la Norma ISO 22.000, su origen, objetivos y principales requisitos.
- Cómo aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en la elaboración de documentos, modelos y registros.
- Cuáles son las responsabilidades y los compromisos que debe adoptar la dirección de la empresa para que el proyecto tenga éxito.
- Cómo obtener referencias sobre la documentación necesaria para poder implantar un sistema de gestión.
- Cómo utilizar recursos 2.0 para estar actualizado y obtener información sobre el tema (páginas web, blog de búsquedas de legislación, informes técnicos, etc).
- Cómo diseñar e implantar sistemas de autocontrol eficaces para luego integrarlos en los sistemas de gestión de la empresa.
- Qué metodologías existen para identificar los diferentes agentes que pueden afectar a un producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.
- Cómo integrar el sistema de gestión de inocuidad en la operativa de la empresa.
- Cómo establecer sistemas y actuaciones ante crisis alimentarias.
- Cómo definir e implantar los prerrequisitos ISO/TS 22002-1.
- Cómo elaborar un plan de acción para implantar un sistema de gestión ISO 22000.
- Cómo adquirir la base necesaria para implantar un sistema de gestión basado en la norma UNE-EN ISO 22000 en una empresa del sector alimentario.

**Conozca y domine los distintos estándares de seguridad alimentaria y su relación con las normas ISO existentes.**

## Dirigido a:

Personal de organizaciones que pertenezcan a cualquier eslabón de la cadena alimentaria y deseen implantar y certificar un sistema de gestión de inocuidad en su organización o mejorar el existente.

También es válido para todas aquellas personas que quieran dedicarse a la consultoría de calidad en la industria alimentaria y agroalimentaria.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 1. Sistemas de seguridad alimentaria en la industria alimentaria según la norma ISO 22.000

40 horas

Una de las mayores responsabilidades de las empresas agrarias y alimentarias es garantizar a sus clientes y consumidores un elevado grado de seguridad alimentaria en sus productos, para ofrecer alimentos seguros y sanos que respondan a sus necesidades y en los que puedan tener plena confianza.

#### 1.1. Antecedentes y generalidades de los sistemas de gestión y la inocuidad de los alimentos:

1.1.1. Introducción.

1.1.2. ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

1.1.3. Origen de la Seguridad Alimentaria:

1.1.3.1. Las crisis alimentarias.

1.1.3.2. Internacionalización de los alimentos.

1.1.4. Organización de la Seguridad Alimentaria.

1.1.5. Marco normativo en la Seguridad Alimentaria:

1.1.5.1. Estructura de la legislación europea.

1.1.5.2. Legislación alimentaria por actividades.

1.1.5.3. Normativa europea de seguridad alimentaria.

1.1.6. Qué aporta un esquema de certificación en Seguridad Alimentaria.

1.1.7. Normas o protocolos demandados en la certificación del sector agroalimentario:

1.1.7.1. APPCC: Análisis de peligros de seguridad alimentaria.

1.1.7.2. GLOBAL GAP: Buenas prácticas agrícolas.

1.1.7.3. Protocolo privado BRC (British Retail Consortium Global Standard-Food).

1.1.7.4. IFS (International Food Standard).

1.1.7.5. Norma Internacional UNE EN ISO 22000:2005.

1.1.8. Comparación de normas.

#### 1.2. Principios de los sistemas de gestión:

1.2.1. Principio 1: Organización enfocada al cliente.

1.2.2. Principio 2: Orientación orientada a la inocuidad.

1.2.3. Principio 3: Liderazgo.

1.2.4. Principio 4: Participación del personal.

1.2.5. Principio 5: Enfoque basado en procesos.

1.2.6. Principio 6: Enfoque de sistema para la gestión.

1.2.7. Principio 7: Mejora continua.

1.2.8. Principio 8: Enfoque basado en hechos para la toma de decisiones.

## Contenido del curso

1.2.9. Principio 9: Relaciones mutuamente beneficiosas con el proveedor.

### **1.3. Estructura y contenidos de la Norma ISO 22000:**

1.3.1. Qué es y qué no es la Norma ISO 22.000.

1.3.2. La Norma ISO 22000:

1.3.2.1. Generalidades.

1.3.2.2. Normas asociadas.

1.3.2.3. Objetivos principales de la Norma ISO 22.000.

1.3.2.4. Por qué surgió la Norma ISO 22.000.

1.3.2.5. Ventajas de la Norma ISO 22.000.

1.3.2.6. Resumen de requisitos generales que deben cumplirse.

1.3.3. Apartados de la Norma ISO 22.000:

1.3.3.1. Objeto y campo de aplicación.

1.3.3.2. Referencias normativas.

1.3.3.3. Términos y definiciones.

1.3.3.4. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

1.3.3.5. Responsabilidad de la Dirección.

1.3.3.6. Gestión de recursos.

1.3.3.7. Planificación y realización de productos inocuos.

1.3.3.8. Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de los Alimentos.

1.3.4. ¿Qué debemos hacer para cumplir con estos requisitos?

1.3.5. Causas más comunes de fracaso a tener en cuenta.

1.3.6. La certificación:

1.3.6.1. Definición.

1.3.6.2. Fases de certificación.

1.3.6.3. Aspectos a tener en cuenta.

### **1.4. Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos:**

1.4.1. Introducción:

1.4.1.1. Generalidades del sistema y alcance.

1.4.1.2. Requisitos del sistema.

1.4.2. Documentación del sistema:

1.4.2.1. Tipo de documentación.

1.4.2.2. Control de la documentación.

1.4.2.3. Contenido del procedimiento del control de la documentación.

1.4.2.4. Documentación del sistema. Registros.

1.4.2.5. Documentación del sistema. Claves de éxito.

1.4.2.6. Consejos para conseguir un procedimiento bien redactado.

1.4.2.7. Ejemplo de procedimiento de control de documentación.

### **1.5. Responsabilidad de la Dirección:**

1.5.1. Compromiso de la alta dirección.

## Contenido del curso

### 1.5.2. Política de inocuidad de alimentos:

#### 1.5.2.1. Definición.

#### 1.5.2.2. Contenido de la política de inocuidad de alimentos.

#### 1.5.2.3. Comunicación de la política de inocuidad de alimentos.

### 1.5.3. Objetivos de seguridad alimentaria:

#### 1.5.3.1. Claves para su éxito.

#### 1.5.3.2. Ejemplo de objetivos de seguridad alimentaria.

### 1.5.4. Responsabilidades:

#### 1.5.4.1. Generalidades.

#### 1.5.4.2. Responsabilidades de responsable de seguridad alimentaria.

#### 1.5.4.3. Responsabilidades de la dirección.

#### 1.5.4.4. Responsabilidades del personal.

#### 1.5.4.5. Consejos para ser un buen responsable de seguridad alimentaria.

### 1.5.5. Comunicación:

#### 1.5.5.1. Generalidades.

#### 1.5.5.2. Comunicación externa.

#### 1.5.5.3. Comunicación interna.

### 1.5.6. Canales de comunicación.

### 1.5.7. Revisión por la dirección:

#### 1.5.7.1. Empleo del contenido del acta de revisión por la dirección.

#### 1.5.7.2. Resultados de la revisión por la dirección.

#### 1.5.7.3. Consejos para la revisión por la dirección.

### 1.5.8. Gestión ante emergencias.

## 1.6. Gestión de recursos:

### 1.6.1. Recursos Humanos:

#### 1.6.1.1. Organigrama.

#### 1.6.1.2. Plan de formación.

#### 1.6.1.3. Fichas descriptivas del puesto.

#### 1.6.1.4. Fichas personales.

#### 1.6.1.5. Evaluación de la formación.

### 1.6.2. Infraestructura.

### 1.6.3. Ambiente de trabajo.

## 1.7. Planificación y realización de productos inocuos:

### 1.7.1. Programa de prerrequisitos.

### 1.7.2. Análisis de peligros y PCC:

#### 1.7.2.1. Pasos preliminares al análisis de peligros.

#### 1.7.2.2. Análisis de peligros y puntos críticos de control.

### 1.7.3. Planificación de la verificación.

### 1.7.4. Sistema de trazabilidad.

## Contenido del curso

### 1.7.5. Control de No Conformidades:

1.7.5.1. No conformidades.

1.7.5.2. Correcciones.

1.7.5.3. Acciones correctivas.

1.7.6. Manipulación de productos potencialmente no inocuos.

1.7.7. Retirada de productos.

1.7.8. Situaciones de emergencia.

### 1.8. Verificación, Validación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad:

1.8.1. Validación, verificación y mejora:

1.8.2. Validación de las medidas de control.

1.8.3. Control y seguimiento y la medición.

1.8.4. Verificación del sistema de gestión de inocuidad de alimentos.

1.8.5. Auditorías internas:

1.8.5.1. Planificación de las auditorías internas.

1.8.5.2. Objetivos de una auditoría interna de calidad.

1.8.5.3. Fases de una auditoría interna de calidad.

1.8.5.4. Consejos para las auditorías.

1.8.6. Mejora de la gestión de inocuidad de los alimentos.

### 1.9. Herramientas de ayuda para la implantación:

1.9.1. Herramientas de ayuda:

1.9.1.1. Bibliografía y fuentes de información.

1.9.1.2. Foros y contactos profesionales.

1.9.1.3. Foros y contactos profesionales LinkedIn.

1.9.1.4. Grupos de interés en seguridad alimentaria en LinkedIn.

1.9.1.5. Boletines y blogs a los que suscribirse.

1.9.2. Plan de acción:

1.9.2.1. Sugerencias de implantación.

1.9.3. Fases del proyecto:

1.9.3.1. Definir las actividades.

1.9.3.2. Definir recursos.

1.9.3.3. Planificación temporal.

1.9.3.4. Plan de comunicación.

1.9.4. Integración con otros sistemas.

## Contenido del curso

### → MÓDULO 2. Origen de la norma ISO 22002-1 (2009). Diferencias con los prerrequisitos del Codex Alimentarius

20 horas

#### 2.1. Introducción:

2.1.1. El origen de esta norma, estructura:

2.1.1.1. Esquema FSSC 22000. Origen.

2.1.1.2. ¿Por qué se desarrolló el FSSC 22000?

2.1.1.3. Empresas adheridas a la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria GFSI.

2.1.1.4. Esquema FSSC 22000. Estructura.

2.1.2. Diferencias entre ISO / TS 22002-1 y prerrequisitos Codex.

2.1.3. Prerrequisitos ISO / TS 22002-1.

#### 2.2. Programas de prerrequisitos según ISO / TS 22002-1:

2.2.1. Definición e implantación.

2.2.2. Plan de instalaciones de edificios y equipos.

2.2.3. Plan de gestión de residuos.

2.2.4. Plan de mantenimiento.

2.2.5. Programa de gestión de compras:

2.2.5.1. Requisitos generales.

2.2.5.2. Contenido del plan.

2.2.5.3. Criterios de aceptación.

2.2.6. Plan de prevención de contaminación cruzada:

2.2.6.1. Contaminación cruzada microbiológica.

2.2.6.2. Gestión de alérgenos.

2.2.6.3. Contaminación física.

2.2.7. Plan de limpieza y desinfección.

2.2.8. Control de plagas:

2.2.8.1. Progresión en el control.

2.2.8.2. Programa del control de plagas.

2.2.8.3. Pautas de prevención.

2.2.8.4. Monitoreo y prevención de plagas.

2.2.8.5. Requisitos administrativos en el control de plagas.

2.2.9. Plan de higiene personal.

2.2.10. Plan de reprocesos:

2.2.10.1. Requisitos generales.

2.2.10.2. Almacenamiento, identificación y trazabilidad del reproceso.

2.2.10.3. Utilización de reprocesos.

2.2.11. Plan de retirada de producto.

2.2.12. Plan de almacenamiento.

## Contenido del curso

2.2.13. Información al consumidor y etiquetado.

2.2.14. Plan de defensa alimentaria (Food Defense).



## Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso Seguridad Alimentaria según la Norma ISO 22000 y la especificación técnica ISO/TS 22002-1 han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:

### → M<sup>a</sup> Ángeles García

Ingeniero Técnico Agrícola. Especializada en industrias agrarias y alimentarias en la EITA de Ciudad Real presta, desde hace más de 10 años, servicios de consultoría a empresas agroalimentarias para la implantación y posterior certificación de sistemas de calidad, medioambiente y seguridad alimentaria. Además, actúa como docente en varios cursos relacionados con su formación y experiencia.

La autora y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

## Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como **experto en Seguridad Alimentaria según la Norma ISO 22000 y la especificación técnica ISO/TS 22002-1**. Para ello, deberá haber realizado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.

