



Del 12 y 13 de agosto de 2019

Sesiones: Lunes y martes.

Horarios: De 08:30 a 12:00 y de 14:00 a 18:00 hrs.

Lugar: Aulas CENACE, Campus UPSA.

Contacto: Ronie Krukliis

Cel. 79875739 Tel. 346-4000 int. 218.

Correo: cenace@upsa.edu.bo

OBJETIVO

El curso tiene por objetivo comprender los requisitos del esquema de seguridad alimentaria FSSC 22000 en su versión 5 y las herramientas necesarias para la implementación, mantenimiento y mejora del sistema.

PÚBLICO OBJETIVO

Está destinado a aquellas personas que conocen los requisitos en el esquema en su versión vigente 4.1, ó para aquellas personas que conocen ISO 22000 y desean ampliar sus conocimientos en el esquema.

CONTENIDO MÍNIMO

1. **Introducción al esquema**
2. **Alcance del esquema**
3. **Principales cambios del esquema**
4. **Requisitos Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos - ISO 22000:2018**
 - a. Objeto y campo de aplicación
 - b. Referencias normativas
 - c. Términos y definiciones
 - d. Contexto de la organización
 - e. Liderazgo
 - f. Planificación
 - g. Apoyo
 - h. Operación
 - i. Evaluación del desempeño
 - j. Mejora
5. **Programa de prerrequisitos de inocuidad de los alimentos - ISO 22002-1:2009**
 - a. Introducción
 - b. Objeto
 - c. Documentos normativos para consulta
 - d. Términos y definiciones
 - e. Construcción y diseño edilicio
 - f. Diseño de locales y áreas de trabajo
 - g. Servicios: aire, agua, energía
 - h. Disposición de residuos
 - i. Diseño, limpieza y mantenimiento de los equipos
 - j. Gestión de materiales comprados
 - k. Medidas para prevenir la contaminación cruzada
 - l. Saneamiento (Limpieza y desinfección)
 - m. Control de plagas
 - n. Higiene del personal e instalaciones para los empleados
 - o. Reproceso
 - p. Procedimiento de retiro de productos
 - q. Almacenamiento
 - r. Información del producto y concientización del consumidor
 - s. Protección de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo



6. Requisitos para organizaciones a ser auditadas – Parte 2

- a. Gestión de los servicios
- b. Etiquetado de los productos

- c. Defensa de los alimentos
- d. Prevención del fraude alimentario
- e. Uso de logo
- f. Gestión de alérgenos
- g. Monitoreo ambiental
- h. Gestión de los recursos naturales
- i. Transporte y entrega

7. Requisitos para el proceso de certificación – Parte 3

- a. Contrato del proceso
- b. Planificación y gestión de auditorias
- c. Proceso de certificación

8. Transición de la versión 4.1 a la versión 5

CERTIFICACIÓN

Los participantes que asistan al 100% del curso recibirán un certificado de participación emitido por TÜV Rheinland Argentina S.A.

DURACIÓN

16 horas reloj.

MATERIAL DE APOYO

Los participantes recibirán individualmente la información y documentos necesarios para el seguimiento del curso.

EXAMEN

El último día se tomará un examen escrito, que será elaborado y corregido por TÜV Rheinland Argentina.

INSTRUCTORA

Ing. Cinthia Camacho.