



## 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.