

CURSO ONLINE:
METODOLOGÍA AVANZADA
PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA
FSSC 22000
FOOD VERSIÓN 5.1



SISTEMA DE GESTIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Fechas: 17, 18, 19 y 21 de mayo de 2021

Sesiones: Lunes, martes, miércoles y viernes

Horarios: De 08:00 a 12:00 hrs.

Contacto: Ronie Kruklis

Telf. 3464000 int. 218

Cel. 79875739 email: cenace@upsa.edu.bo

OBJETIVO

El curso tiene por objetivo comprender los requisitos del sistema FSSC 22000 v.5 y las herramientas necesarias para la implementación y mantenimiento adecuado del sistema. Está destinado a aquellas personas que deseen ampliar su conocimiento en sistemas de gestión de inocuidad FSSC 22000, con conocimientos de HACCP y conocimientos básicos de sistemas de calidad (ISO 9001) o inocuidad (ISO 22000).

DURACIÓN

16 horas reloj

CERTIFICACIÓN

Los participantes recibirán un certificado de asistencia del curso en digital, avalado por el TÜV Rheinland de Argentina.

MATERIAL DE APOYO

Los participantes recibirán individualmente acceso a nuestro campus virtual para acceder al contenido del curso.

CURSO ONLINE:
METODOLOGÍA AVANZADA
PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA
FSSC 22000
FOOD VERSIÓN 5.1



SISTEMA DE GESTIÓN

CONTENIDO

Módulo I: Introducción al esquema FSSC 22000 V5

- Requisitos del esquema
- Alcance: categorías y sectores alimentarios

Módulo II: Principales cambios y proceso de Upgrade del esquema FSSC V5

- Este módulo tiene por objetivo dar a conocer los principales cambios del esquema
- Módulo III: Requisitos del sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos según ISO 22000:2018
- Contexto de la Organización
- Liderazgo
- Planificación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación de desempeño
- Mejora

Módulo IV: Programa de Prerrequisitos según ISO/TS 22002 -1: 2009

- Requisitos para los edificios y las instalaciones
- Distribución de planta
- Servicios como agua, aire y energía
- Disposición de residuos.
- Requisitos para la calificación y competencia de auditores, atributos personales del auditor
- Limpieza y mantenimiento de equipos
- Compras.
- Prevención de la contaminación cruzada
- Limpieza y sanitización
- Control de plagas Higiene del personal
- Reproceso
- Procedimiento de retiro
- Almacenamiento

CURSO ONLINE:
METODOLOGÍA AVANZADA
PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA
FSSC 22000
FOOD VERSIÓN 5.1



SISTEMA DE GESTIÓN

- Información al consumidor
- Protección de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo

Módulo V: Requisitos Adicionales del esquema FSSC V5 ISO 22000

- Gestión de los servicios
- Etiquetado
- Defensa de los alimentos
- Fraude alimentario
- Uso de Logo
- Gestión de alérgenos

¿QUÉ ES UN AULA VIRTUAL?

Las capacitaciones en aula virtual se llevan a cabo como un curso normal en un aula y a una hora fija programada. Sin embargo, es flexible en cuanto a la ubicación y puede participar en línea desde cualquier lugar. Con la ayuda de una herramienta (Pc, Notebook, Tablet), los participantes y docente están conectados en un aula virtual. La ventaja del aula virtual es que puede hacerle preguntas al docente o debatir con los demás participantes, de forma similar a una formación clásica en el aula. Hemos resumido todos nuestros cursos de formación en digital para usted, consulte por cursos cerrados con esta modalidad.

INFRAESTRUCTURA

Pc, Notebook o Tablet con una conexión a Internet estable y auriculares.