



04 y 05 de junio de 2019

Sesiones: Martes y miércoles.

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

Lugar: Aulas CENACE del Campus UPSA.

Contacto: Ronie Kruklis Cel 79875739
Tel. 346-4000 int. 218

Correo: cenace@upsa.edu.bo

OBJETIVO

El curso tiene por objetivo comprender los requisitos del sistema FSSC 22000 v4.1 y las herramientas necesarias para la implementación y mantenimiento adecuado del sistema.

PÚBLICO OBJETIVO

Está destinado a aquellas personas que deseen ampliar su conocimiento en sistemas de seguridad alimentaria FSSC 22000, con conocimientos de HACCP y conocimientos básicos de sistemas de calidad (ISO 9001) o inocuidad (ISO 22000).

CONTENIDO MÍNIMO

INTRODUCCIÓN

Requisitos del esquema.

- Alcance: categorías y sectores alimentarios

Requisitos ISO 22000

- Sistema de gestión de la inocuidad.
- Responsabilidad de la dirección.
- Gestión de los recursos.
- Planificación y realización de productos inocuos.
- Validación, verificación y mejora del sistema.

PROGRAMA DE PRE-REQUISITOS ISO 22002-1

Requisitos para los edificios y las instalaciones.

- Distribución de planta.
- Servicios como agua, aire y energía.
- Disposición de residuos.
- 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.
- Información al consumidor.
- Protección de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo.

Requisitos ISO 22000

- Gestión de los servicios.
- Etiquetado de los productos.
- Defensa de los alimentos.
- Prevención del fraude alimentario.
- Uso del logotipo.
- Gestión de alérgenos (solo categorías C, I, K).
- Control medioambiental (solo categorías C, I, K).
- Formulación de productos (solo categorías D, I, I).
- Gestión de los recursos naturales (solo categoría A).



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.