



HACCP TRAINING CENTER

“ISO 22.000”

2013

PROGRAMA

Objetivos

Este curso tiene como objetivo proporcionar a los asistentes los principios teóricos y prácticos para aplicar e implementar las normas ISO 22000 en sus organizaciones, con la finalidad de mantener y gestionar la seguridad alimentaria.

Al finalizar el curso los alumnos serán capaces de:

1. Visualizar e interpretar la importancia que tiene la aplicación de la norma ISO 22.000 en las industrias de alimentos.
2. Conocer todas las bases necesarias para comenzar la implementación de la norma ISO 22.000.

A quienes se dirige

El curso está dirigido a Gerentes de Planta, Jefes de Aseguramiento de Calidad, Jefes de producción, Jefes de áreas, técnicos o profesionales de empresas involucradas en la cadena alimentaria y cuyas empresas que se encuentren en proceso de implementación de la norma ISO 22.000.

Requisitos

- Conocimientos de HACCP
- Conocimiento de Pre-requisitos (BPM, BPH,BPA, BPG)

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1

- Conceptos y normas que aplican a la seguridad alimentaria.
- Introducción a la Norma objetivo y alcance de ISO 22000
- Elementos claves de la norma ISO 22.000
- Análisis comparativo entre ISO 9001:2000, ISO 22.000 y HACCP

Modulo 2

- Términos, definiciones y estructura de la Norma.
- Cuáles son los requisitos generales de la norma y cuáles son los documentos y requisitos del Standard ISO 22000.
- Requisitos Generales, alcance y campo de aplicación.
- Requisitos de documentación de la ISO 22000.
- Requisitos, compromisos y obligaciones de la Gerencia.

Modulo 3

- Política de inocuidad alimentaria: Planificación y realización de productos inocuos.
- Generalidades y programas de Pre-requisitos
- Recursos necesarios para implementar, mantener y mejorar un sistema de gestión de seguridad alimentaria:
- Requisitos necesarios para la fabricación de productos inocuos:
 - Requisitos asociados a la realización de productos seguros
 - Programas prerrequisitos (PRP's)
 - Plan HACCP
 - Identificación y análisis de peligros
 - Determinación de PCC's y límites críticos
- Sistema de Trazabilidad
- Manejo de producto afectado
- Acciones correctivas y administración del producto potencialmente no inocuo.
- Control de no conformidades.

METODOLOGÍA

Las horas teóricas se desarrollarán mediante clases expositivas, utilizando para ello recursos audiovisuales (videos).

- Talleres
- Examen escrito
- Entrega de Certificado

Material de Apoyo

- Se entregará una carpeta con los contenidos.

INFORMACION GENERAL

- Fecha: a convenir
- Horario: 18 a 21 hrs
- Duración: 16 horas
- Lugar: Maximo Humbser 527 of 701

COORDINACION

- Coordinador del curso: Angela Quiero
- Fono: (02) 6388940
- E-mail: aquiero@haccpchile.cl

REQUISITOS MINIMOS DE APROBACION

Nota mínima de aprobación un 55

Escala de notas de 0 a 100

Nota del curso = 60%NE + 40%NT

NE: nota del examen

NT: nota del taller.

FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO

1. Al contado.
2. Orden de compra a 30 días.