



Curso ISO 22000:2018

MODALIDAD A DISTANCIA

La capacitación implica trabajos prácticos según las principales temáticas propuestas. Como member of the International HACCP Alliance de EEUU, aplicamos la metodología para todas las temáticas relativas a inocuidad .



DETALLE DE LOS CURSOS

Normativa ISO 22000 versión junio 2018 y su vinculación con otras normativas (ISO 9001, versión anterior 2005, y esquema FSSC 22000)

Principales cambios en la Norma ISO 22000. Nuevo esquema de 10 puntos

Enfoque basado en riesgos

Inclusión de Liderazgo y Desempeño

Jerarquización de las competencias, etc.

PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP, exx PAS 220:2008;

ISO/TS 22002-1:2009, PPRO y su relación con los Controles Preventivos en la elaboración de alimentos de uso humano

¿Que son los PPR? Su importancia actual en la inocuidad de los alimentos

Concepto clave para su identificación

Diferencias entre Planes de PPR y Planes HACCP

Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP),

Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP) y HACCP os 8 PPR que exige el Codex alimentarius

- Otros PPR de significancia en la industria de alimentos. Jerarquización e importancia según la industria alimentaria de que se trate
- Los PPR según la Norma ISO 22000:2018
- Los PPRO
- Ex PAS 220
- ISO/TS 22002-1:2009
- ISO 22000 sinergizada
- Documentación de los PPR
- Validación de los PPR
- Otras referencias Normativas
- Riesgos y Peligros.

Dirección de Quality International