

Fechas: 10, 11/12/07

Lugar: Málaga

Horarios: 09.0 a 13.3 y de 14.30 a 18.00

Docente: Auditores Jefe de CONFIRMER Servicios de Certificación S.L. gran experiencia en la evaluación de la conformidad de los sistemas de gestión de la calidad, con amplia experiencia docente

SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ISO 22000.

Curso Duración 16 horas

Precio 380€

Acción bonificable por la Fundación Tripartita FTFE (antiguo FORCEM) para trabajadores en activo y 20% de descuento para desempleados.

El precio incluye: certificados, comidas y material didáctico.

Dirigido a: Directores de Producción, Responsables de Calidad, Titulados universitarios en especialidades relacionadas con la producción, gestión, tratamiento y control de los alimentos y a personas interesadas en implantar sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Objetivo: El objetivo básico de este curso, es el de entender y así poder desarrollar un sistema de gestión de seguridad alimentaria HACCP (= APPCC, ARCPC o ARICPC) que cumpla con los requisitos de una norma de seguridad alimentaria internacionalmente reconocida para poder así demostrar la idoneidad del sistema.

Para poder demostrar la efectividad del sistema es recomendable basarse en unas pautas de reconocimiento internacional. La norma ISO 22000 SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA – tiene los tres elementos básicos necesarios para asegurar un sistema efectivo. Estos requisitos son

- elementos de gestión,
- elementos de un análisis de riesgos basados en una evaluación de la gravedad y la probabilidad de ocurrencia de los mismos,
- y unas medidas BPE (Buenas Prácticas de Elaboración) o Pre requisitos, sin las cuales el análisis de riesgos no tendría base dónde sostenerse.
- Comunicación interactiva.

La norma sigue los 7 principios del Codex Alimentarius y además introduce un concepto totalmente novedoso hasta ahora.

Temario

TEMA I: El sistema APPCC

1. Los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos
2. Diseño de un sistema APPCC. y sus Prerrequisitos

TEMA II: Nueva Norma ISO 22000.

1. sistema de gestión de la seguridad alimentaria
2. Responsabilidad de la dirección
3. Gestión de los recursos
4. planificación y realización de productos seguros
5. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la seguridad

TEMA III: Implantación de la ISO 22000.

1. Programa de prerrequisitos
2. Equipo para la seguridad alimentaria (PRPs)
3. Diagramas de flujo, etapas del proceso y medidas de control
4. Identificación y determinación de los niveles aceptables
5. Establecer los programas de prerrequisitos operacionales (PRPs)
6. Identificación de Puntos de control críticos (PCCs)
7. Acciones cuando los resultados del seguimiento superan los límites críticos
8. Actualizar la información preliminar y de los documentos que especifican el PRPs y el plan APPCC.
9. Control de las no conformidades
10. Manejo de productos potencialmente inseguros
11. Verificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria
12. Análisis de los resultados de las actividades de verificación
13. Actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria

TEMA IV: DOCUMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1. manual
2. programas
3. PLANES
4. PROCEDIMIENTOS
5. REGISTROS

TEMA V: APLICACIÓN A SITUACIONES PRACTICAS

BENEFICIOS DE CONFIRMER

La metodología empleada en nuestros cursos es eminentemente práctica. Los cursos están enfocados para la posterior aplicación en el entorno profesional del participante (el 60- 80% del tiempo se dedica a casos prácticos).
Metodología de impartición participativa y práctica.

Entendemos que el Formador es clave en esta tarea. Es cuidadosamente seleccionado, y dispone de los conocimientos, experiencia y aptitudes formativas adecuadas.

Durante los cursos se realizan pruebas de comprensión, para comprobar el grado de seguimiento de la materia por parte de los participantes. Se lleva a término un seguimiento personalizado para cada participante.

Al finalizar los cursos los participantes cumplimentan cuestionarios de evaluación de la calidad del curso con la finalidad de medir el alcance de los objetivos programados en nuestra formación y mejorar continuamente para poder cumplir las expectativas de nuestros asistentes. (La puntuación promedio que obtenemos es superior a 8 - en una escala con máxima puntuación de 10).

Inscripciones e información:

Tel/fax.: 902104651