



Revisión práctica de los requisitos de la Norma ISO 22000 (2005)

Incluye una introducción a la nueva norma PAS 220

**MADRID, 16 y 17
de diciembre**

INTRODUCCIÓN.

ISO-22000 es una norma para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los alimentos, cuya intención final es conseguir una armonización internacional de las muchas normas existentes y ser una herramienta para lograr una mejora continua de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena del suministro de los productos alimenticios, pudiendo ser usada por todas las organizaciones involucradas con la seguridad alimentaria en dicha cadena.

En el curso se explican los requisitos de los protocolos, lo que permite a los fabricantes entender mejor lo que se espera de ellos y de sus organizaciones y, con ello, incrementar sus posibilidades de pasar con éxito el filtro de las auditorías de seguridad alimentaria.

Se hace una revisión completa de los requisitos de la norma. Los asistentes adquieren una idea clara, estructurada y práctica sobre cómo implementar este sistema para dar garantías a clientes nacionales o internacionales.

OBJETIVOS.

El **Curso** proporciona un alto nivel de conocimiento de la norma ISO 22000(2005) así como un refuerzo práctico para poder adaptar correctamente los principales requisitos en distintos sectores de actividad.

DIRIGIDO A:

Directores y responsables de calidad, directores de producción y profesionales, consultores y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

Desarrollo del curso

Día 1.

- Apertura
- Introducción a la Norma y Normas relacionadas
- Introducción a la norma PAS 220
- 4.0 SISTEMA DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- 5.0 RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCION
- 6.0 GESTIÓN DE LOS RECURSOS
- **Casos prácticos.** Realización y discusión en grupos.

Día 2.

- 7.0 PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS
- 8.0 VALIDACION, VERIFICACION Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- **Casos prácticos.** Realización y discusión en grupos.



EJEMPLO DE EXPLICACIÓN DE REQUISITO

punto
7.5

ESTABECIMIENTO DE PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS OPERATIVOS (PPR operativos)

“Los PPR operativos deben documentarse y deben incluir la siguiente información: ...”

CRITERIO

•Una vez la organización ha determinado los PCCs, sus medidas de control estarán gestionadas a través del **plan HACCP** (*límite crítico, medida de control específica, responsable asignado y registro específico firmado y aprobado*).

Por ej.: la comprobación del estado de mantenimiento de un filtro antes del embotellado, o de la Tª alcanzada en el interior de una lata en el proceso de esterilización.

•Los peligros que no den lugar a un PCC, pero deban ser controlados mediante una medida de control, se gestionan a través de los **PRP operativos**.

Por ej.: el control de la Tª de refrigeración en una sala de despiece, la medida de concentración de SO₂ en el vino , etc.

El auditor verificará :

- ✓Que se ha establecido un nº adecuado de PCC y PRR operativos y que éstos son adecuados para la actividad.
- ✓Que se ha llevado a cabo la selección y evaluación de las medidas de control bajo los criterios expuestos en el punto 7.4.4.
- ✓Que se incluye la información necesaria en cada programa de PPR operativo.
- ✓Que los PPR operativos están implantados y se han asignado responsabilidades.

Refuerzo de casos prácticos (6 h)

A lo largo de los casos prácticos, los alumnos analizarán en grupo varios casos concretos de instalaciones productivas donde deban cumplirse los requisitos de la norma. Los casos tratados podrán ser planteados por los propios asistentes y por los profesores.

Ejemplo de caso práctico:

Una compañía de productos agrícolas ha recibido un promedio de 10 reclamaciones mensuales a lo largo de los últimos tres años. Durante la auditoría el Director Comercial informa al auditor que las ventas en el período enero-marzo han sido 100.000 Uds./mes, mientras que en abril-junio las ventas bajan un 50% por cuestiones estacionales. En Julio-Septiembre se vende un 20% menos. La dirección asegura que el número de reclamaciones es aceptable y no piensan emprender más acciones.

- ¿Qué enfoque daría un auditor a esta situación? ¿Qué evidencias buscaría?
- Identificar los requisitos de la normas que tienen relación con el texto.
- Si se detecta alguna No Conformidad, describirla y valorar su gravedad.

PROFESORES:

Vanesa Rebate

Licenciada en Tecnología de los alimentos
Consultora ISO 22000

Alfonso Moreno Canela

Licenciado en Biología.
Auditor ISO 22000
ACERTA-ISAcert Spain

INFORMACIÓN GENERAL

Curso

Precio: **422 Euros**

Los precios incluyen el IVA (16%), documentación, certificados, cafés y las comidas de los correspondientes días.

Horarios:

1º día: 9.30 – 14.00 / 15.30 – 19.00 (8 horas lectivas)

2º día: 9.00 – 14.00 / 15.30 – 18.30 (8 horas lectivas)

Lugar:

Cursos en Madrid: Oficinas de ACERTA.

Organiza:

ACERTA - ISAcert Spain

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid

Tel.: (+34) 91 740 2660 / Fax: (+34) 91 740 2661

info@acerta-cert.com / www.acerta-cert.com



Revisión práctica de los requisitos de la norma ISO 22000(2005) Incluye una introducción a la nueva Norma PAS 220

FICHA DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL INTERESADO

Nombre y apellidos

Dirección

Municipio C.P. Provincia

Empresa CIF:

Cargo

Teléfono fijo Móvil Fax

E-mail

Enviar esta solicitud por fax al número + 34 **91 740 2661**, adjuntando justificante de abono de las tarifas correspondientes a los módulos solicitados.

Se ruega realizar el pago mediante transferencia a la cuenta de Bankinter: 0128 – 0056 – 56 – 0500001271

IBAN ES16 0128 0056 5605 0000 1271

SWIFT: BKBKESMM

La organización comunicará por teléfono y e-mail con los solicitantes para confirmar su inscripción. La factura se entregará durante el curso.