

BASADO EN FSSC 22000

EXPERTO EN SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Curso 100% Virtual - Inicio 18 de Octubre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943





CURSO VIRTUAL: EXPERTO EN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO EN FSSC 22000 - 60 Horas de Clases Virtuales en Vivo

CURSO A NIVEL EXPERTO

Al finalizar el curso, serás conocedor de herramientas aplicables en un Sistema de Inocuidad alimentaria: BPM, HACCP-APPCC, Norma FSSC 22000, auditorías.

Dirigido a personal de producción, control de calidad de empresas manufactureras o personal ejecutivo de empresas de alimentos que realicen tareas orientadas a la temática.

Estudiantes de ramas afines y público en general interesado en el tema. ¡El curso es para tí!

¿QUÉ NECESITAS PARA TOMAR EL CURSO?

- Un computador con la herramienta de Excel instalada, PARA USO BÁSICO.
- Muchas ganas de participar activamente en las clases, con datos, consultas, el objetivo es que salgas con las herramientas para aplicar.

TEMARIO DEL CURSO

Módulo 1: FUNDAMENTOS E INTRODUCCIÓN A UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (10 Horas reloj)

- 1.1 Generalidades
- 1.2 Principios de Gestión de la Calidad aplicados a las Empresas de Alimentos
- 1.3 Importancia de la Seguridad Alimentaria en la Gestión Integral de las Empresas de Alimentos
- 1.4 Importancia de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
- 1.5 Relación entre BPM, HACCP, ISO 9001 e ISO 22000
- 1.6 Marco de referencia para la Gestión de las Empresas Alimentarias
- 1.7 Documentación de un Sistema de gestión de Inocuidad Alimentaria
- 1.8 Gestión de los Recursos
- 1.9 Gestión de los Procesos
- 1.10 Seguimiento y medición
- 1.11 Beneficios económicos del Sistema de Gestión

Módulo 2: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PROGRAMA DE PRE REQUISITOS (PPR) SEGÚN NORMA ISO 22002-1 E ISO 22002-4 (10 horas reloj)

- 2.1 Generalidades - Antecedentes y Conceptos básicos
- 2.2 Definición del concepto de buenas prácticas de elaboración.
- 2.3 Conocimiento sobre las buenas prácticas de elaboración y su importancia para la aplicación del sistema HACCP.
- 2.4 Buenas prácticas de manufactura y sus requisitos
- 2.5 Importancia del diseño el emplazamiento y la construcción de las instalaciones en el cumplimiento de los requerimientos higiénicos para las BPM.
- 2.6 Contaminación cruzada y prácticas inadecuadas.

- 2.7 Conocimientos en aseo personal, lavado de manos, estado de salud, reconocimiento de signos de enfermedad.
- 2.8 Importancia de la higiene y la mantención de los equipos e instalaciones.

Módulo 3: HACCP – APPCC ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. 12 ETAPAS Y 7 PRINCIPIOS (10 horas reloj)

- 3.1 Introducción y Definiciones HACCP
- 3.2 Concepto de inocuidad alimentaria
- 3.3 Diferencias entre PPR PPRO PCC
- 3.4 Criterios de acción para PPRO
- 3.5 Principios de Implementación del sistema HACCP
- 3.6 Definición y aplicación del análisis de peligros para identificar peligros significativos, estimar el riesgo potencial de cada peligro y desarrollar medidas preventivas para mejorar la seguridad alimentaria.
- 3.7 Determinación de un punto crítico de control (PCC)
- 3.8 Elaboración y comprensión del uso del árbol de decisiones para la identificación de PCC
- 3.9 Determinación de límites críticos para los puntos críticos de control.
- 3.10 Concepto de límite operacional.
- 3.11 Acciones correctivas para cada PCC.
- 3.12 Aplicación de sistemas de monitoreo u observación como sistema de vigilancia.
- 3.1 Identificación de acciones correctivas.
- 3.2 Desarrollo de temas como: análisis de laboratorio y auditoras internas o externas para establecer si el sistema HACCP funciona correctamente.

Módulo 4: NORMA ISO 2200:2018 (10 Horas reloj)

- 4.1 Términos y definiciones utilizados
- 4.2 Conceptos clave y la estructura de ISO 22000:2018
- 4.3 Principales requisitos de ISO 22000:2018
- 4.4 Conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en la Norma ISO 22000 en una empresa de la industria alimentaria Familiarizarse con la norma ISO 22000:2018 - Esquema de certificación FSSC Relación de los requisitos de la Norma ISO 22000 con los Protocolos de seguridad alimentaria BRC o IFS.

Módulo 5: NORMA FSSC 22000 V5 (10 horas reloj)

- 5.1 Cambios relevantes de la norma FSSC 22000
- 5.2 Integración de los requerimientos del sistema de gestión ISO 22000:2018.
- 5.3 Categorías para certificación.
- 5.4 Reglas de la declaración de alcances.
- 5.5 Actualización el requerimiento adicional de servicios subcontratados a ISO 22000:2018.

5.6 Aplicación de los alérgenos para las categorías e, f1 y g (antes solo aplicaban a c,i y k).

5.7 Nuevo requerimiento adicional para transporte y entrega (2.5.9).

5.8 Cambios en los requerimientos para el proceso de certificación en cálculos de tiempo, excepciones para sitios pequeños (1 HACCP/ 5 empleados) y plan de acciones correctivas.

5.9 Requerimientos para organismos de certificación, auditorías testificadas, expertos técnicos y formatos específicos.

5.10 Requisitos adicionales de la versión 5.

Módulo 6: AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (10 horas reloj)

6.1 Norma ISO 19011:2018

6.2 Principios y éticas del auditor

6.3 Tipos de auditoria

6.4 Requisitos de auditoria según norma ISO 22000:2018 y FSSC 22000 v5.

6.5 Check list

6.6 Plan de Auditoria

6.7 Programa de auditoria

6.8 Informe de auditoria

6.9 Planes de Acción

HORARIOS DE CLASES EN VIVO

MÓDULO 1: 18, 19 y 20 de octubre. (10 horas reloj)

MÓDULO 2: 25, 26 y 27 de octubre. (10 horas reloj)

MÓDULO 3: 03, 04 y 05 de noviembre. (10 horas reloj)

MÓDULO 4: 08, 09 y 10 de noviembre. (10 horas reloj)

MÓDULO 5: 15, 16 y 17 de noviembre. (10 horas reloj)

MÓDULO 6: 22, 23 y 24 de noviembre. (10 horas reloj)

Los días lunes, martes, jueves y viernes de clases de 18:30 a 22:00, Miércoles de 19:00 a 22:00

Cada módulo compuesto por 3 días de clases.



Duración: Curso completo de 60 horas reloj de contenido virtual en vivo.

Distribuidos en 24 días de clases de 2Hrs. y 30min c/día.



Todas las clases en vivo se graban, para compartir el material después de cada encuentro y poder repasar de forma ilimitada todas las clases.



Material digital de apoyo descargables de acceso ilimitado en la nube: normas aplicables, documentos editables, otros.

DOCENTE



Ing. MBA Jessica Escobar Moncada/ Ingeniero Industrial Master en Administración de Empresas (MBA); Especialista en Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001; Experiencia de más de 15 años en Calidad en empresas manufactureras textiles, de alimentos y plásticos. Consultorías técnicas y auditorías en empresas de servicios y manufactureras; Docente de Posgrado en la Facultad de Ingeniería en la Universidad Mayor de San Andrés; Docente de Posgrado en la Facultad de Ingeniería en la Universidad Técnica de Oruro.



<https://www.belcasbol.com> | capacitaciones@belcasbol.com | 344993 | 78492505 

CERTIFICACIÓN FÍSICA Y DIGITAL



Certifícate por módulos:

- Al finalizar cada módulo, se te otorgará un certificado de aprobación con el titular del módulo vencido.
- Valor curricular de 13 horas académicas.



Certifícate al terminar el curso:

- Al finalizar el curso completo, obtendrás un certificado de aprobación como EXPERTO EN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO EN FSSC 22000.
- Valor curricular de 80 horas académicas.

PRECIOS CURSO COMPLETO



- **UN SÓLO PAGO: 1500Bs** al momento de registrarte al curso completo, antes de dar inicio al módulo 1.
- **2 CUOTAS: 750Bs.** La primer cuota al momento de registrarte al curso completo, antes de dar inicio al módulo 1.
La segunda cuota antes de dar inicio al módulo 4.
- **6 CUOTAS: 350Bs,** cada cuota antes del inicio de cada módulo.

Todos los paquetes cuentan con IVA.

MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES



Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente.

Nº Cuenta: 2000182683

Nit: 375983023



Tigo Money: 76070714



Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023

¡INSCRÍBETE DESDE LA PLATAFORMA DE REGISTROS!

Inscríbete hasta las 16:00 del 18 de octubre desde la plataforma de registros oficial:

1. Realizada tu transferencia desde uno de los medios disponibles, guardar tu comprobante de pago con fecha y hora.
2. Ingresa al siguiente enlace desde tu teléfono o computadora y regístrate desde tu comodidad:

<https://registro.belcasbol.com/>

Plataforma habilitada para recepcionar tus datos las 24 horas del día.