

Norma ISO 22000- 2018 Gestión de Calidad en la industria alimentaria

Curso 100% Virtual - Inicio 12 de Septiembre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



VIRTUAL 
   
www.belcasbol.com

INTRODUCCIÓN

En la actualidad el poder contar con una norma de gestión de la calidad en industrias alimentarias viene siendo cada vez más fundamental, no sólo para poder exportar los alimentos si no que es un beneficio enorme ya que genera en los consumidores la seguridad de que al consumir un alimento producido bajo la norma están consumiendo lo mejor y que este alimento no llegará a casuar ningún daño a su organismo. Para una empresa brinda muchos beneficios ya que indica que sus productos están siendo elaborados de la mejor manera y evitan pérdidas.

La aplicación de la metodología del curso permitirá a los participantes conocer acerca de los requisitos de la norma ISO 22000- 2018 y saber como implantarlos en sus empresas llegando así al eslabón más alto de calidad que trae muchos beneficios consigo.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Comprender de manera adecuada los requisitos de la norma ISO 22000- 2018 y desarrollar los ejercicios planteados para poder implantar la norma en sus empresas y hacer frente a una futura auditoria.

BENEFICIOS

- Los alumnos aprenderán sobre los requisitos necesarios para poder implantar la norma ISO 22000- 2018 y cómo poder ponerlos en práctica en sus respectivas industrias.
- Los alumnos conocerán que es lo que los auditores suelen pedir en las auditorias de la norma y como poder presentar correctamente los registros necesarios.
- Los alumnos aprenderán no sólo de manera teórica sobre la norma ISO 22000- 2018, sino que a través de ejercicios prácticos planteados en clase podrán aplicar estos a las distintas áreas de trabajo en una industria alimentaria.

CONTENIDO

1.Introducción a la norma ISO 22000 (Primera clase 2 h teóricas)

- 1.1.El origen de la norma ISO 22000
- 1.2.Términos y definiciones
- 1.3.Beneficios para la organización
- 1.4.Estructura de la norma ISO 22000

2.Descripción y requisitos de la norma ISO 22000 (Segunda clase 2h teóricas)

- 2.1.Descripción de la norma
- 2.2.Requisitos de la norma
- 2.3.Alcance de la norma
- 2.4.Referencias normativas
- 2.5.Términos y definiciones de la norma

3.Requisitos de la norma (Tercera clase 2 h teóricas)

- 3.1.Contexto de la organización
- 3.2.Liderazgo
- 3.3.Planificación
- 3.4.Soporte
- 3.5.Operación

4.Requisitos de la norma (Cuarta clase 2 h teóricas)

- 4.1. Evaluación
- 4.2. Mejora
- 4.3. Referencias cruzadas entre HACCP y la norma ISO 22000- 2018
- 4.4. Resumen de las acciones requeridas por la norma ISO 22000

5. Ejercicios planteados para la implementación de la norma ISO 22000 (Quinta clase 2 h prácticas)

- 5.1. Ejercicios

METODOLOGÍA

El contenido teórico se llevará a cabo mediante participación en clase y controles de lectura. El contenido práctico se llevará a cabo mediante, la resolución de ejercicios prácticos ya redesarrollos y prácticas grupales para que los alumnos puedan completarlos y exponerlos en la clase. Se tomarán dos evaluaciones, la primera una evaluación inicial de conocimientos previos y una última evaluación metacognitiva para conocer el nivel de aprendizaje de los alumnos.

Curso Virtual: Norma ISO 22000- 2018 Gestión de Calidad en la industria Alimentaria

RECURSOS INCLUIDOS

Los Recursos a utilizar en el desarrollo del Curso son:

- Presentaciones de Power Point
- Videos Complementarios
- Modelos de planillas editables de Excel, para la resolución de ejercicios planteados
- Bibliografía

MATERIALES REQUERIDOS

El alumno precisa tener conocimiento acerca de las normas de BMPS y HACCP en inocuidad de los alimentos.

Para las evaluaciones a ser consideradas durante el desarrollo del curso es necesario que el alumno tenga un correo Gmail.

DIRIGIDO A

El público al cual va dirigido el curso es a profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos hasta gerentes. También va dirigido a estudiantes de la carrera de ingeniería de alimentos, industrial química o ramas afines y aquellos profesionales del área que quieran ampliar sus conocimientos.

El contenido del curso va direccionado a todo tipo de industria alimentaria o empresas que manipulan alimentos, como supermercados, almacenes o empresas que envasan alimentos.

HORARIOS DE CLASES

Lunes 12 de septiembre: 19:30 a 21:30
Martes 13 de septiembre: 19:30 a 21:30
Jueves 14 de septiembre: 19:30 a 21:30
Lunes 15 de septiembre: 19:30 a 21:30
Martes 16 de septiembre: 19:30 a 21:30

Total: 10 horas reloj de clases en vivo por ZOOM.

PRECIO NORMAL

400 Bs

PRE VENTA

350 Bs

Inscripciones abiertas en precio de PREVENTA válidos hasta las 23:59 del 5 de Septiembre.

Tu inversión incluye:

- Grabaciones de todas tus clases para que vuelvas a ver el contenido cuando gustes.
- Documentos digitales de práctica.
- Certificado digital con valor curricular de 13 horas académicas.
- IVA Bolivia

CAPACITADOR

Ing. MSc. Estefanía Soriano Ballivián

Ingeniera en Industrias Alimentarias – Master en Seguridad Alimentaria en el CESIF de Madrid España.

MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES

-**Banco Fassil - Titular:** BELCAS S.R.L.
N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023



- **BNB:** A nombre de BELCAS S.R.L.
N° Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente.
Nit: 375983023



- **Tigo Money:** 76070714

