

ISO 22000 Lead Implementer

Código: ISO-22000-IL

Propuesta de Valor: PECB

Duración: 40 Horas



La capacitación de Implementador líder de ISO 22000 le permite desarrollar la experiencia necesaria para ayudar a una organización a establecer, implementar, administrar y mantener un Sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) basado en ISO 22000. Durante este curso de capacitación, también obtendrá una comprensión profunda de las mejores prácticas de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria y poder aplicarlas en la cadena de suministro de alimentos de una organización para controlar eficazmente los peligros alimentarios y garantizar la calidad y la seguridad.



AUDIENCIA

- Gerentes o consultores involucrados en la Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Asesores expertos que buscan dominar la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Personas responsables de mantener la conformidad con los requisitos de ISO 22000.
- Miembros del equipo FSMS.



PRE REQUISITOS

- Una comprensión fundamental de ISO 22000 y un conocimiento integral de los principios de implementación.



OBJETIVOS

- Aprenda a ayudar a una organización a planificar, implementar, administrar, monitorear y mantener de manera efectiva un SGSA.
- Reconocer la correlación entre ISO 22000 y otras normas y marcos regulatorios.
- Aprenda a interpretar los requisitos de ISO 22000 en el contexto específico de una organización.
- Dominar los conceptos, enfoques, estándares, métodos y técnicas para la implementación y gestión eficaz de un SGSA.
- Adquirir la experiencia para asesorar a una organización en la implementación de las mejores prácticas del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.



CERTIFICACIÓN DISPONIBLE

- Certificación de implementador PECB ISO 22000.
 - Certificado oficial de **PECB**.
-



CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN A ISO 22000 E INICIO DE UN FSMS

- 1.1. OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL CURSO
- 1.2. NORMAS Y MARCOS REGULATORIOS
- 1.3. PRINCIPIOS Y CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- 1.4. INICIAR LA IMPLEMENTACIÓN DEL SGIA
- 1.5. COMPRENSIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y SU CONTEXTO
- 1.6. LIDERAZGO Y COMPROMISO
- 1.7. ALCANCE DEL SGIA Y POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

2. PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE UN FSMS

- 2.1. GESTIÓN DEL RIESGO Y OBJETIVOS DEL SGIA
- 2.2. GESTIÓN DE RECURSOS
- 2.3. CONCIENCIACIÓN Y COMUNICACIÓN
- 2.4. GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN
- 2.5. GESTIÓN DE OPERACIONES Y PRP

3. IMPLEMENTACIÓN DE UN FSMS

- 3.1. SISTEMA DE TRAZABILIDAD
- 3.2. PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS
- 3.3. CONTROL DE PELIGROS
- 3.4. CONTROL DEL SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
- 3.5. VERIFICACIÓN EN RELACIÓN A LA PRP Y PLAN DE CONTROL DE PELIGROS
- 3.6. CONTROL DE PRODUCTO Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO
- 3.7. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN

4. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO, MEJORA CONTINUA Y PREPARACIÓN PARA UNA AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

- 4.1. AUDITORÍA INTERNA
- 4.2. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN
- 4.3. NO CONFORMIDAD Y ACCIÓN CORRECTIVA
- 4.4. MEJORA CONTINUA
- 4.5. PREPARACIÓN PARA LA AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN
- 4.6. PROCESO DE CERTIFICACIÓN Y CIERRE DE LA CAPACITACIÓN

5. EXAMEN DE CERTIFICACIÓN

BENEFICIOS

- Esta capacitación se basa tanto en la teoría como en las mejores prácticas utilizadas en la implementación de un SGSA.
- Las sesiones de conferencias están ilustradas con preguntas prácticas y ejemplos.
- Los ejercicios prácticos incluyen ejemplos y discusiones de estudios de casos.
- Los exámenes de práctica son similares al examen de certificación.