

## NUEVA ISO 22000:2018



### Dirigido a:

- Directores de calidad, Jefes y Responsables de calidad
- Técnicos de calidad
- Jefes y técnicos de laboratorio
- Responsables de producción y Directores de planta
- Responsables de sistemas de autocontrol
- Gerentes de empresas del Sector Alimentario
- Profesionales implicados en la seguridad y calidad alimentaria, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena.

### Objetivos:

Actualizar el conocimiento sobre la norma UNE-EN ISO 22000 donde se especifican los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta para el consumo final

Esta norma está orientada a asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza, estableciendo los elementos claves para un sistema de gestión de la seguridad alimentaria que incremente el rendimiento en la cadena de suministro alimentaria.

El objetivo del curso es que los asistentes adquieran las respuestas, soluciones y herramientas que le permitan resolver sus dudas e inquietudes para implantar con éxito un sistema de gestión de seguridad alimentaria según los requisitos de la norma ISO 22000, cuya publicación se ha producido en 2018.

Con este curso, las personas que participen estarán familiarizadas con los aspectos más relevantes de los cambios de la norma y serán capaces de documentarlos, implantarlos y evidenciar su cumplimiento.

Para ello, durante el curso

- Se darán a conocer las nuevas bases para el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y los objetivos que se ha marcado ISO con la nueva revisión de la Norma.
- Se detallarán los cambios que introduce la futura Norma ISO 22000:2018 respecto a sus versión anterior
- Se proporcionará al alumnado las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de los nuevos requisitos.
- Se completará el conocimiento teórico y práctico para la integración de un Sistema de Gestión de Riesgos de Gestión, requisito crítico de la nueva versión de ISO 22000, en el Sistema de



Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, mediante el uso de las mejores técnicas disponibles para el análisis, evaluación y tratamiento de los riesgos en empresas y organizaciones.

## Contenidos formativos:

- 1.Evolución de la Norma ISO 22000: "De 2005 a 2018"
- I.Objetivos de ISO con la nueva versión de la Norma ISO 22000:2018
- II.Principales cambios de la Norma
- Cambios estructurales de la nueva norma.
- .Estructura de Alto Nivel HLS (High Level Structure). Anexo SL
- Análisis pormenorizado de los distintos Apartados de la Norma
- .Capítulos Informativos
- I.- Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación
- II.- Capítulo 2: Referencias Normativas
- III.- Capítulo 3: Términos y definiciones
- I.Bloques de requisitos
- .- Capítulo 4: Contexto de la organización
- I.- Capítulo 5: Liderazgo
- II.- Capítulo 6: Planificación
- III.- Capítulo 7: Soporte
- IV.- Capítulo 8: Operación
- V.- Capítulo 9: Evaluación del desempeño
- VI.- Capítulo 10: Mejora
- Métodos para evidenciar el cumplimiento de los cambios más relevantes.
- . Metodología para el análisis del contexto de la organización
- I. Metodología para la identificación y análisis de las partes interesadas
- II. Metodología para la creación e integración en el Sistema de Inocuidad de los Alimentos de un Plan de Riesgos de Gestión.
- III. Metodología para la gestión de los cambios.

**Duración:** 16 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** AVDA. DE ALICANTE Nº 73

**Precio:** 208,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)



## Descuentos:

### Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

### Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

### Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

\*Los descuentos no son acumulables entre sí.

\*Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*