

TRAINING ON LINE

16 HORAS

HABILIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ESQUEMA FSSC 22000 VERSIÓN 5

La nueva versión del Estándar (Food Safety System Certification) FSSC 22000.

OBJETIVOS DEL CURSO

1. Valorar los beneficios de contar con un protocolo homologado por GFSI para la comercialización de productos inocuos.
2. Comprender los cambios fundamentales del Esquema FSSC 22000 en su quinta versión.
3. Desarrollar e implementar los requisitos que sustentan el esquema de Certificación FSSC22000 en su versión 5.
4. Preparar el proceso de certificación con el Esquema FSSC22000 versión 5.

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Gerente de Planta, Gerente de Producción y Supervisores, Personal de Aseguramiento de Calidad, Gerente de Recursos Humanos y Personal de Mantenimiento de la Industria Alimentaria y sus proveedores.

PRERREQUISITOS

Conocimientos básicos de BPE y HACCP.

BENEFICIOS DE PARTICIPAR

La quinta edición del Esquema de Certificación FSSC22000 incorpora todas las mejoras incluidas en la nueva norma ISO 22000 que se publicó en junio de 2018. La adopción de la nueva estructura de alto nivel de la ISO 22000 en la versión 5 ofrece una gran oportunidad para que las organizaciones puedan integrar su sistema de gestión de seguridad alimentaria con otros sistemas de gestión como ISO 9001 para la gestión de la calidad. Por otro lado, junto con un enfoque en los riesgos operacionales, deberá existir una mayor consideración para los riesgos y oportunidades organizacionales que permitan prácticas comerciales más sostenibles y consistentes para todos los interesados, junto con la cadena de suministro de alimentos.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Clases y talleres interactivos en modalidad e-learning sincrónica en 4 sesiones de 4 horas.

Modalidad (e-learning sincrónica) de aprendizaje que replica la presenciabilidad de un curso a lo virtual. Alumnos y tutor interactúan en tiempo real por medio de una plataforma sincrónica online de video conferencias de Eurofins.

QUÉ VAMOS A APRENDER
AGENDA CURSO SINCRÓNICO 16 HORAS
DÍA 1 - SESIÓN 1 / HORARIO 9:00 A 13:00 HRS. (4 horas)

- Bienvenida
- Instrucciones de uso de la plataforma
- Presentación y Expectativas
- **UNIDAD 1: ORIGEN, ESTRUCTURA Y ALCANCES DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN FSSC 22000 V5**
 - ❖ Introducción a los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
 - ❖ El rol de Global Food Safety Initiative (GFSI).
 - ❖ La Norma FSSC 22000 Versión 5: Elementos claves de la Norma ISO 22000:2018 y Programas.
 - ❖ Principios Sistema de Gestión.
 - ❖ Enfoque de Proceso.
 - ❖ Ciclo PHVA.
 - ❖ Pensamiento basado en el Riesgo.
 - ❖ Estructura del Sistema de certificación FSSC 22000 y su evolución: los requisitos adicionales y FSSC 22000 – Calidad.
 - ❖ Criterios de auditoría para FSSC 22000 versión 5.
- **UNIDAD 2: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000:2018 - REQUISITOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL SGIA**
 - ❖ Requisito 4: Contexto de la Organización (partes interesadas - determinación del alcance - sistema de gestión de calidad y sus procesos).
 - ❖ Requisito 5: Liderazgo (compromiso - la política - los roles, responsabilidades y autoridades en el sistema - el líder del equipo de inocuidad de los alimentos).
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).

FIN DE LA SESIÓN 1 / *Se hará una pausa de 15 minutos durante la sesión.

DÍA 2 - SESIÓN 2 / HORARIO 9:00 A 13:00 HRS. (4 horas)

- **CONTINUACIÓN UNIDAD 2: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000:2018 - REQUISITOS PARA LA PLANIFICACIÓN DEL SGIA**
 - ❖ Requisito 6: Planificación (acciones para abordar riesgos y oportunidades - objetivos del SGIA - planificación para lograr los objetivos y los cambios del SGIA).
 - ❖ Requisito 7: Apoyo (recursos – competencia – toma de conciencia – comunicación externa – comunicación interna – información documentada).
- **UNIDAD 3: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000:2018 – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL SGIA**
 - ❖ Requisito 8: Operación: Planificación y Control Operacional.
 - ❖ 8.1. Planificación operacional.
 - ❖ 8.2. Programas de prerrequisitos (PPR).
 - ❖ 8.3. Sistema de trazabilidad.

- ❖ 8.4. Preparación y respuesta ante emergencias.
- ❖ 8.5. Control de peligros.
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).

FIN DE LA SESIÓN 2 / *Se hará un pausa de 15 minutos durante la sesión.

DÍA 3 - SESIÓN 3 / HORARIO 9:00 A 13:00 HRS. (4 horas)

- **CONTINUACIÓN UNIDAD 3: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000:2018 – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL SGIA**
 - ❖ 8.6. Actualización de la información que especifica los PPR de control de peligros.
 - ❖ 8.7. Control de seguimiento y la medición.
 - ❖ 8.8. Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros.
 - ❖ 8.9. Control de las no conformidades.
- **UNIDAD 4: ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000:2018 – REQUISITOS PARA LA VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA**
 - ❖ Requisito 9: Evaluación de desempeño: Seguimiento y medición, auditoría interna y revisión por la dirección.
 - ❖ Requisito 10: Mejora: No Conformidades y acciones correctivas, mejoras continuas.
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).

FIN DE LA SESIÓN 3 / *Se hará un pausa de 15 minutos durante la sesión.

DÍA 4 - SESIÓN 4 / HORARIO 9:00 A 13:00 HRS. (4 horas)

- **UNIDAD 5: REQUISITOS ADICIONALES FSSC 22000 VERSIÓN 5**
 - ❖ Gestión de los Servicios.
 - ❖ Etiquetado del producto.
 - ❖ Defensa Alimentaria.
 - ❖ Prevención del Fraude Alimentario.
 - ❖ Uso del logo.
 - ❖ Gestión de Alérgenos (categorías C, E, FI, G, I y K).
 - ❖ Monitoreo Ambiental (sólo categorías C, I y K).
 - ❖ Formulación de productos (categoría D).
 - ❖ Transporte y entrega (categoría de la cadena alimentaria FI).
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).
- Evaluación Final.
- Encuesta de Satisfacción.

FIN DE LA SESIÓN 4 / *Se hará un pausa de 15 minutos durante la sesión.

PARA EI CURSO PONEMOS A SU DISPOSICIÓN

-  Plataforma de capacitación online sincrónica de video conferencias, operada a través de plataforma LMS Moodle de Eurofins.
-  Manual de ingreso del participante y cuenta de acceso al curso.
-  Material descargable de apoyo y complementario de cada sesión.
-  Documento descargable elaborado por Eurofins con las “**Recomendaciones para la Prevención del Covid-19 en la Industria de Alimentos**”.
-  Acceso durante un periodo de 30 días después de finalizado el curso para revisar las grabaciones de las sesiones.
-  Sesión de prueba de uso de la plataforma de video conferencias, previo al inicio del curso.

REQUISITOS





Computador / Celular / Tablet con tarjeta de video, audio, cámara y micrófono.





Conexión a internet, estable, por cable de red o Wi-Fi.

NAVEGADOR INTERNET: Google Chrome, Mozilla de Firefox o última versión de Edge de Microsoft.

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

-  Talleres en cada sesión de trabajo, evaluando participación y contenido - 40%.
-  Evaluación Final - 60%.

La aprobación del curso está dada bajo las siguientes condiciones:

-  Aprobación del curso (talleres y evaluación) mínimo de 60%.
-  Asistencia del curso (online) mínimo de 75%.



IMPORTANTE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante, debiendo realizarlo, como plazo máximo, **2 días hábiles previos** al inicio del curso. Mayores informaciones en www.sence.cl.

La empresa se reserva el derecho a modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso al no contar con el quórum mínimo y/o por razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. hábiles de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso. La aceptación de la presente propuesta implica la aceptación de nuestros términos y condiciones de venta, las que encontrarás publicadas en nuestro sitio web www.eurofins.cl.

INSCRIPCIONES

-  **RESERVA DE CUPOS: “Formulario de Inscripción Eurofins”**, solicitar y enviar con 72 horas previas al inicio del curso. Confirmada la reserva, se enviará vía correo la fecha y horario de la sesión de prueba de uso de la plataforma.
-  **INSCRIPCIÓN SENCE:** En caso de optar a la franquicia SENCE, gestionar y enviar inscripción con 24 horas previas al inicio del curso.

VALOR CURSO

\$ 215.000.- por participante

Descuento especial ALUMNI(*)

Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con Eurofins durante los últimos 12 meses.

INFORMACIÓN GENERAL



CÓDIGO SENCE: 12-38-0063-51 **DURACIÓN:** 16 horas

OTEC: GCL CAPACITA S.A. **RUT:** 76.501.680-0

HORARIO:

4 Sesiones de 4 horas cada una.
09:00 a 13:00 hrs.

INCLUYE

-  Diploma de Participación Digital.
-  Certificado de Aprobación Digital*
(*si se cumplen los requisitos de aprobación)



CONTACTO

Tel.: +56 2 2240 0659
Email: FormacionCL@eurofins.com
Web: www.eurofins.cl

**CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO
CERRADO**