



Curso Online de Implantación del sistema FSSC 22000 v 5.1

Conocimientos y herramientas necesarias para desarrollar el punto de “Contexto de la Organización” y elaborar el procedimiento del análisis de las partes interesadas dentro de una empresa incluido en la Norma ISO 22000:2018.




Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Implantación del sistema FSSC 22000 v 5.1

Presentación

En la nueva versión de FSSC 22000 v5 que entró en vigor en 2018 (ISO 22000:2018) aparece un apartado nuevo donde se requiere el entendimiento de las necesidades y expectativas de las partes interesadas dentro de la empresa. El objetivo es asegurar que la organización tiene la capacidad de suministrar de forma consistente productos y servicios que cumplan con las expectativas del cliente desde el punto de vista de los requisitos legales, la seguridad alimentaria y los requisitos del cliente.

Para ello es necesario un análisis de las partes interesadas que entran en juego para el correcto desarrollo de la actividad de la empresa, dichas partes interesadas van a ser tanto internas como externas.

Una vez finalizado este análisis lo que se va a obtener es una matriz DAFO - FODA (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades), herramienta muy potente que nos ayudará a prever los problemas que podamos tener y anticiparnos para solucionarlos.

Con ella además, se facilita el análisis lo que permite el planteamiento de objetivos adecuados y toma de decisiones para actuar sobre los puntos que consideremos necesarios.

Este curso le permitirá conocer cómo desarrollar una matriz DAFO - FODA con el fin de obtener las acciones de mejora a implantar para asegurar el óptimo funcionamiento de la empresa desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, el cumplimiento de la legislación y los requisitos del cliente.

La Formación E-learning

Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

- 1** La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
- 2** *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- 3** *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
- 4** *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Implantación del sistema FSSC 22000 v 5.1

Objetivos del curso:

- Cómo implantar los nuevos requisitos de la versión 5.1 de la Norma FSSC 22000. Qué ventajas aporta a las organizaciones.
- Cómo desarrollar nuestro sistema de gestión de Seguridad Alimentaria basado en el pensamiento de riesgos a nivel organizativo.
- Cómo adecuar / desarrollar el sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria siguiendo una estructura de alto nivel.
- Saber identificar amenazas, riesgos y oportunidades para poder establecer una estrategia de mejora continua.
- Cómo desarrollar un Plan de Fraude Alimentario.
- Qué entendemos por partes interesadas (stakeholders).
- Cómo identificar cuáles son los grupos de interés que pueden tener un impacto sobre el SGIA y cuáles son sus expectativas para poder actuar y establecer un plan de mejora.
- Desarrollar estrategias para establecer los objetivos y metas de la empresa.

“ La Norma FSSC 22000 v 5.1 ofrece a la industria alimentaria una herramienta muy potente que ayudará a tener un contexto y un análisis que permita prever los problemas que puedan existir y anticiparse para solucionarlos, lo que garantizará la confiabilidad de la marca de empresa ”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la industria alimentaria que quieran tener los conocimientos necesarios para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de los mecanismos de seguridad alimentaria. Miembros del equipo APPCC y otros puestos de responsabilidad que requieran una formación inicial o continua en la estructura de alto nivel (HLS) y en el ciclo PLHV (PDCA), así como para todos aquellos expertos en alimentación que tengan responsabilidades de auditoría interna en sus propias empresas o externas con proveedores.

Implantación del sistema FSSC 22000 v 5.1

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

6 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Implantación del sistema FSSC 22000 v 5.1

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción

3 horas

Dentro de la industria alimentaria se ha convertido en algo indispensable estar certificado en alguna norma de Seguridad Alimentaria. Es un requisito para trabajar con los grandes clientes ya que aporta la credibilidad y garantía de Entidades Certificadoras de que se está trabajando de forma correcta y que los alimentos que se suministran a los clientes cumplen con la legislación vigente a todos los niveles y con la normativa de Seguridad Alimentaria.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Naturaleza de la norma.
- 1.3. Definiciones / siglas.

MÓDULO 2. Estructura HLS / ciclo PHVA

5 horas

Uno de los cambios más significativos en ISO 22000 es la alineación con la estructura de alto nivel (HLS), desarrollada por ISO y cuyo objetivo es tener una estructura y contenido común para todas las normas del sistema de gestión ISO.

- 2.1. Estructura Alto Nivel (High Level Structure HLS):
 - 2.1.1. Estructura de la norma.
- 2.2. Enfoque a procesos:
 - 2.2.1. Ciclo planificar-hacer-verificar-actuar.
 - 2.2.2. Enfoque organizacional y operativo basado en riesgos.
- 2.3. Resumen.

MÓDULO 3. Contexto de la organización (Parte I)

10 horas

Una de las claves de esta nueva norma es que se deben identificar las amenazas, los riesgos y las oportunidades, tanto internas como externas, para poder establecer una estrategia de mejora continua. Para ello, es necesario poner a la organización en el contexto que le corresponde y de esta forma poder hacer un análisis.

- 3.1. Trayectoria de la empresa.
- 3.2. Ubicación de la empresa:
 - 3.2.1. Amenazas climáticas.
 - 3.2.2. Amenazas del entorno.
 - 3.2.3. Criterios de análisis.
 - 3.2.4. Valoración global del impacto.
 - 3.2.5. Descripción de zonas colindantes.
- 3.3. Defensa Alimentaria (Food Defense):
 - 3.3.1. Formación del equipo de defensa alimentaria.
 - 3.3.2. Compromiso por la Dirección.
 - 3.3.3. Identificación de peligros.
 - 3.3.4. Evaluación de peligros.
 - 3.3.5. Interpretación del resultado.
 - 3.3.6. Formación del personal.
 - 3.3.7. Realización de simulacros.
 - 3.3.8. Documentos necesarios.

MÓDULO 4. Contexto de la organización (Parte II)

10 horas

- 4.1. Plan de Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud).
- 4.2. Tipos de fraude alimentario.
- 4.3. Evaluación de riesgos:
 - 4.3.1. Análisis de la vulnerabilidad.
 - 4.3.2. Gravedad y evaluación del riesgo.
 - 4.3.3. Proceso de vigilancia y medidas correctoras.
- 4.4. Resumen parte I y parte II.
- 4.5. Conclusiones.

MÓDULO 5. Entendimiento partes interesadas. Stakeholders

10 horas

Entendemos por partes interesadas el conjunto de factores internos y externos que ejercen influencia sobre la organización. Estamos hablando de los propios clientes de la empresa, socios, propietarios o accionistas, proveedores, competidores e incluso grupos de ciudadanos que pueden ejercer una determinada presión.

El punto 4.2 de la Norma habla de la Teoría de los Stakeholders (“Entendimiento de las Partes Interesadas”), punto novedoso que no se había incluido antes en ninguna norma de Seguridad Alimentaria.

- 5.1. Entendimiento de las partes interesadas (Stakeholders).
- 5.2. La teoría de los stakeholders.
- 5.3. Herramientas para la identificación y análisis de los stakeholders:
 - 5.3.1. Modelo de Mitchell, Agle y Wood (1997).
 - 5.3.2. Modelo de Poder e Interés de Gardner (1989).
 - 5.3.3. Modelo de Savage (1991).
 - 5.3.4. Modelo de Camerón (2008).
- 5.4. Conclusiones.

MÓDULO 6. Análisis FODA

12 horas

Una vez tenemos identificadas cuáles son las partes interesadas hay que establecer cuáles son las relaciones con la organización y hay que determinar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas derivadas de estos actores (stakeholders).

- 6.1. Análisis FODA.
- 6.2. Variables del análisis FODA.
- 6.3. Criterios sobre los que hacer el análisis:
 - 6.3.1. Factores externos – Partes interesadas (stakeholders).
 - 6.3.2. Factores internos – Partes interesadas.
- 6.4. Análisis de los datos.
- 6.5. Determinación de la estrategia.
- 6.6. Conclusiones.

Implantación del sistema FSSC 22000 v 5.1

Autor



M. Elvira Guerrero

Licenciada en Química Industrial. Máster en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos con amplia experiencia en el sector alimentario como Técnico de Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad y Medioambiente.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

