



La nueva Norma ISO 22000:2018.

Descripción

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 30 horas

Calendario

- —CONVOCATORIAS DE INICIO—
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria: 15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 110€
- Precolegiados COLQUIMUR: 110€
- Asociados ASOQUIMUR: 110€
- General: 140€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

Matricúlate ahora

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMURFORMACION



Objetivos

El objetivo de esta formación es adquirir las respuestas, soluciones y herramientas para implantar con éxito un sistema de gestión de seguridad alimentaria según los requisitos de la Norma ISO 22000 publicada en 2018.

Dirigido a:

Dirigido a Consultores, Directores, responsables y técnicos de control de calidad y seguridad alimentaria.

Responsables de legal, ventas, comercial y comunicación que tengan relación con la gestión de la seguridad alimentaria.

En general, todos los perfiles implicados en la gestión de la seguridad alimentaria de los diferentes sectores implicados en la cadena alimentaria: productores, fabricantes, distribuidores, comercio minorista y operadores de restauración.

También está dirigido a autónomos, desempleados y a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo

alimentario, aunque no posean conocimientos previos.

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 3 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

1. Evolución de la Norma ISO 22000: DE 2005 A 2018.

- Introducción
- ¿Qué vamos a ver en esta unidad?
- Objetivos de ISO con la nueva versión de la Norma ISO 22000:2008
- Principales cambios de la norma
- Resumen

2. Cambios estructurales de la nueva norma.

- Introducción
- ¿Qué vamos a ver en esta unidad?
- Estructura de Alto Nivel HLS (High Level Structure). Anexo SL
- Relación entre HLS y los principios del HACCP
- Diferencias estructurales entre las Normas ISO 22000
- Resumen

3. Análisis pormenorizado de los distintos apartados de la norma (I)

- Introducción
- ¿Qué vamos a ver en esta unidad?

- Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación
- Capítulo 2: Referencias Normativas
- Capítulo 3: Términos y definiciones
- Capítulo 4: Contexto de la organización
- Comprensión del contexto de la organización
- Partes interesadas. Necesidades y expectativas
- El sistema de gestión de inocuidad de los alimentos
- Resumen

4. Análisis pormenorizado de los distintos apartados de la norma (II).

- Introducción
- ¿Qué vamos a ver en esta unidad?
- Capítulo 5: Liderazgo
 - Establecer el liderazgo
 - Política de inocuidad de los alimentos
 - Asignación de roles. Responsabilidad y comunicación
- Capítulo 6: Planificación
 - Riesgos y oportunidades. Acciones a tomar
 - Objetivos y planificación del sistema de gestión de inocuidad de alimentos
 -
 -
 -
 - Resumen

5. Análisis pormenorizado de los distintos apartados de la norma (III)

- Introducción
 - ¿Qué vamos a ver en esta unidad?
- Capítulo 7: Soporte
- Determinación de los recursos necesarios para establecer el sistema de gestión
- Competencia y toma de conciencia
 - La comunicación entre operadores de la cadena alimentaria y las autoridades
 - Documentación de la información
- Resumen

6. Análisis pormenorizado de los distintos apartados de la norma (IV)

- Introducción
 - ¿Qué vamos a ver en esta unidad?
- Capítulo 8: Operación (I)
 - Planificación y control
 - Programas de prerequisites (PPR)
 - Sistema de trazabilidad
 - Respuesta ante emergencias sanitarias. Preparación y Gestión
- Resumen

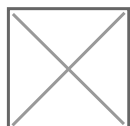
7. Análisis pormenorizado de los distintos apartados de la norma (V)

- Introducción
 - ¿Qué vamos a ver en esta unidad?
- Capítulo 8: Operación (II)
 - Control de peligros
 - Análisis de peligros. Validación de las medidas de control
 - Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO)
 - Control de seguimiento y la medición
 - Actividades de Verificación. Control de no conformidades del producto y el proceso
- Resumen

8. Análisis pormenorizado de los distintos apartados de la norma (VI)

- Introducción
 - ¿Qué vamos a ver en esta unidad?
- Capítulo 9: Evaluación del desempeño
 - Proceso desde el análisis hasta la evaluación
 - Auditoría interna
 - Revisión por la dirección
- Capítulo 10: Mejora
 - No conformidades y acciones correctivas
 - Mejora continua
- Resumen

Profesorado



D^a. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de “**GENERAL**”.

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Bonificado FUNDAE hasta el 100%



¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector  General Colegiados y Asociados
COLQUIMUR Precolegiados COLQUIMUR

Convocatoria 1-5 del mes 15-20 del mes

La nueva Norma ISO 22000:2018. Principales cambios cantidad

Matrícúlate ahora

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto.para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Colquimur

formación

Colquimur

escuela de negocios



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS
DE MUR**

almabe
GABINETE TÉCNICO

iDuQC
LABORATORIOS



JABONES Y DETERGENTES

Fecha de creación

05/05/2026