
Curso: Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22.000:2005

Horas:

Objetivos:

Conocer la norma de calidad alimentaria ISO 22000:2005 y la importancia que tiene en el sector agroalimentario. Tener presentes las posibles fuentes de contaminación en las empresas de alimentación, así como conocer las medidas razonables a adoptar para proteger los alimentos. Saber qué recursos humanos y estructurales son los adecuados para evitar la exposición de los alimentos a una posible contaminación. Identificar los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000:2005 necesarios para conseguir la inocuidad de los alimentos. Conocer qué es un sistema de autocontrol, un sistema APPCC y los Planes Generales de Higiene. Comparar distintas normas de seguridad alimentaria: BRC, IFS, EFSIS, y conocer las ventajas de implantar cada una.

Dirigido a:

Profesionales, técnicos, mandos y directivos que requieran conocer, gestionar o implantar la ISO 22000: 2005 para la Gestión de la Seguridad Alimentaria. También es adecuado para aquellos profesionales que están en organizaciones que disponen de la ISO 22000: 2005.

Capacita para:

Para interpretar y aplicar la norma ISO 22000: 2005.

Otros datos:

Es un curso que incluye imágenes ilustrativas de los contenidos que se tratan a lo largo de los capítulos.

Incluye ejercicios de autoevaluación para reforzar el aprendizaje.

Contenido Formativo:

1. Breve introducción histórica

- 1.1. Introducción
- 1.2. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005

2. Definiciones y contenidos

- 2.1. Definición de ISO 22000:2005

FICHA TÉCNICA

2.2. Contenidos de la norma ISO 22000:2005

2.3. FAMILIA ISO 22000:2005

3. Recursos humanos

3.1. Capacitación

3.2. Enfermedades

3.3. Aseo personal

3.4. Comportamiento

3.5. Visitantes

3.6. Instrucción y supervisión

4. Recursos estructurales

4.1. Introducción

4.2. Abastecimiento de agua

4.3. Desagüe y eliminación de desechos

4.4. Limpieza

4.5. Servicios de higiene y aseos para el personal

4.6. Control de la temperatura

4.7. Calidad del aire y ventilación

4.8. Iluminación

4.9. Almacenamiento

5. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

5.1. Introducción

5.2. Servicios de certificación en el sector agroalimentario

5.3. ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

5.4. Responsabilidad de la dirección

5.5. Revisión por la dirección

6. PGH's, prerequisites, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

6.1. Planificación y realización de productos inocuos

7. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

7.1. Introducción

7.2. Validación de las combinaciones de medidas de control

7.3. Control del seguimiento y la medición

7.4. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

7.5. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

8. Compatibilidad ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

8.1. Introducción

8.2. Norma BRC (British Retail Consortium)

8.3. International Food Standard (IFS)

8.4. Norma EFSIS

FICHA TÉCNICA

