

ISO 22000/2018 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Formación dirigida a capacitar profesionalmente a aquellos participantes interesados/as en la aplicación de los principios de seguridad alimentaria y del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) desde el punto de vista de la Norma UNE-EN ISO 22000 / 2018.

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos para la aplicación de los principios de seguridad alimentaria y del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) desde el punto de vista de la Norma UNE-EN ISO 22000 / 2018.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. ORÍGENES DE LA NORMA ISO 22000:2018

Nacimiento de la Norma ISO 22.000.

Causas del desarrollo de la norma.

UNIDAD 2. OBJETIVOS DE LA NORMA ISO 22000:2018

Objetivos.

Familia ISO 22.000.

Ventajas de la implantación.

UNIDAD 3. COMPONENTES CLAVE Y DEFINICIONES DE LA ISO 22000:2018

Componentes clave.

Definiciones.

UNIDAD 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000:2018

Ámbito de aplicación.

Referencias normativas.

Términos y definiciones.

Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos.

Responsabilidad de la dirección.

Gestión de recursos.

Planificación y realización de productos inocuos y APPCC.

UNIDAD 5. CORRESPONDENCIA ENTRE NORMA ISO 22000:2018 Y SISTEMA APPCC

UNIDAD 6. RELACIÓN ENTRE LAS NORMAS ISO 22000 E ISO 9001

UNIDAD 7. DOCUMENTACIÓN MÍNIMA NECESARIA PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA

Requisitos de la documentación.

Procedimientos exigidos por la norma.

Registros exigidos por la norma.

UNIDAD 8. CERTIFICACIÓN Y AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN REQUISITO DE LA NORMA ISO 22000:2018

Pasos de la certificación.

Auditorías.

REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 75% de las horas de formación.

Recuerda que debes conectarte a las sesiones impartidas mediante aula virtual con micrófono y cámara web activada.

Es imprescindible la conexión de la Cámara Web durante dichas sesiones, ya que serán grabadas y revisadas, por lo que la realización de otras actividades ajenas al desarrollo de la formación podría considerarse como falta de asistencia en la misma.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba teórica, cuyo nivel será acorde con el de la formación impartida, y a la que sólo se podrán presentar aquellos participantes que hayan cumplido con los requisitos mínimos de asistencia y participación para la superación del curso expuestos en el siguiente punto de esta guía.