

## 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.