

## ISO 22000/2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** Consultar

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

### DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a profesionales del sector de las industrias alimentarias que pretendan obtener conocimientos relacionados con 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 / 2005.

### 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 / 2005.

### CONTENIDOS

UNIDAD 1. ORÍGENES DE LA NORMA ISO 22000:2005  
Nacimiento de la Norma ISO 22.000.  
Causas del desarrollo de la norma.

UNIDAD 2. OBJETIVOS DE LA NORMA ISO 22000:2005  
Objetivos.  
Familia ISO 22.000.  
Ventajas de la implantación.

UNIDAD 3. COMPONENTES CLAVE Y DEFINICIONES DE LA ISO 22000  
Componentes clave.  
Definiciones.

UNIDAD 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000  
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 Y SISTEMA APPCC

UNIDAD 6. RELACIÓN ENTRE LAS NORMAS ISO 22000 E ISO 9001:2015

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 22000:2005

Pasos de la certificación.

Auditorías.

## REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.