
PROGRAMA FORMATIVO

CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2005

Código: 4066

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 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.

➤ **Contenidos:**

Breve introducción histórica

Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005.

Definiciones y contenido

Definición de ISO 22000:2005.

Contenidos de la norma ISO 22000:2005.

Familia ISO 22000:2005.

Recursos humanos

Capacitación.

Enfermedades.

Aseo personal.

Comportamiento.

Visitantes.

Instrucción y supervisión.

Recursos estructurales

Abastecimiento de agua.

Desagüe y eliminación de desechos.

Limpieza.

Servicios de higiene y aseos para el personal.

Control de la temperatura.

Calidad del aire y ventilación.

PROGRAMA FORMATIVO

Iluminación.

Almacenamiento.

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

Servicios de certificación en el sector agroalimentario.

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

Responsabilidad de la dirección.

Revisión por la dirección.

PGH'S, Prerrequisitos, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

Planificación y realización de productos inocuos.

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

Validación de las combinaciones de medidas de control.

Control de seguimiento y la medición.

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

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

Compatibilidad ISO 22000 – IFS – BRC – EFSIS

Norma BRC (british retail consortium).

International Food Standard (IFS).

Norma EFSIS.

➤ **Contenidos del CD:**

Normativa referente a los contenidos del manual y páginas Web de consulta.