

CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA ISO 22.000:2005

ÁREA FORMATIVA
CALIDAD-ALIMENTACION

DURACIÓN
100 h

MODALIDAD FORMATIVA

Semipresencial, Distancia.

DESTINATARIOS

- Profesionales, mandos directivos, trabajadores y alumnos interesados en conocer, saber gestionar e implantar la normativa ISO 22:000:2005.

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.

TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma del Curso Calidad Alimentaria. Implantación de la ISO 22:000:2005** expedido por Isonor Quality.

TEMARIO

Breve introducción histórica

Introducción. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005.



www.grupoisonor.es | info@grupoisonor.es | 902 202 145



Avda de Lugo 145, bajo. Santiago de Compostela. 15703 A Coruña | Tel. 981 062 590 | Fax.981 062 597

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

Introducción. 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. Iluminación. Almacenamiento.

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

Introducción. 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

Introducción. 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

Introducción. 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.

DOCENTES

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.