

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22.000:2005

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

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

1. Introducción
2. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005
3. Definiciones y contenidos
4. Definición de ISO 22000:2005

5. Contenidos de la norma ISO 22000:2005
6. FAMILIA ISO 22000:2005
7. Recursos humanos
8. Capacitación
9. Enfermedades
10. Aseo personal
11. Comportamiento
12. Visitantes
13. Instrucción y supervisión
14. Recursos estructurales
15. Introducción
16. Abastecimiento de agua
17. Desagüe y eliminación de desechos
18. Limpieza
19. Servicios de higiene y aseos para el personal
20. Control de la temperatura
21. Calidad del aire y ventilación
22. Iluminación
23. Almacenamiento
24. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación
25. Introducción
26. Servicios de certificación en el sector agroalimentario
27. ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
28. Responsabilidad de la dirección
29. Revisión por la dirección
30. PGH's, prerequisites, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol
31. Planificación y realización de productos inocuos
32. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión
33. Introducción
34. Validación de las combinaciones de medidas de control
35. Control del seguimiento y la medición
36. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
37. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
38. Compatibilidad ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

- 39. Introducción
- 40. Norma BRC (British Retail Consortium)
- 41. International Food Standard (IFS)
- 42. Norma EFSIS

CONTENIDOS DEL CD:

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es