

Interpretación de los Requisitos de la Norma ISO 22000:2005
ISO 22000:2005**Conocimientos impartidos**

Al término del curso el participante podrá:

- Entender cómo gestionar un sistema de inocuidad alimentaria.
- Conocer y entender la manera de aplicar los requisitos en su empresa.
- Identificar los puntos de interacción y aplicación de los requisitos de HACCP.

Modalidad

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Presencial
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vía Remota
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Virtual

Contenido

- 1. Objeto y Campo de Aplicación.**
- 2. Referencias Normativas.**
- 3. Términos y Definiciones.**
- 4. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.**
 - Documentación.
- 5. Responsabilidad de la Dirección.**
 - Comunicación.
 - Revisión por la Dirección.
- 6. Gestión de Recursos.**
- 7. Planificación y Realización de Productos Inocuos.**
 - Prerrequisitos.
 - Pasos Preliminares para el Análisis de Peligros.
 - Análisis de Peligros.
 - Actualización de la Información Preliminar y de los Documentos que Especifican los PPR y el Plan A PPCC.
 - Planificación de la Verificación.
 - Sistema de Trazabilidad.
 - Control de no Conformidades.
- 8. Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.**
 - Control del Seguimiento y de la Medición.
 - Verificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
 - Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

Duración: 16 horas.

Horario: 09:00 a 18:00 horas