

Calidad alimentaria – Inmplantación de la Norma ISO 22000-2005

Duración: 67 horas.

Modalidad: online

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

- **1. Breve introducción histórica**
 - Esquema de contenidos
 - 1. Introducción
 - 2. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005
 - Manual .pdf unidad 1
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **2. Definiciones y contenidos**
 - Esquema de contenidos
 - 1. Definición de ISO 22000:2005
 - 2. Contenidos de la norma ISO 22000:2005
 - 3. FAMILIA ISO 22000:2005
 - Manual .pdf unidad 2
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **3. Recursos humanos**

- Esquema de contenidos
- 1. Capacitación
- 2. Enfermedades
- 3. Aseo personal
- 4. Comportamiento
- 5. Visitantes
- 6. Instrucción y supervisión
- Manual .pdf unidad 3
- Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **4. Recursos estructurales**
 - Esquema de contenidos
 - 1. Introducción
 - 2. Abastecimiento de agua
 - 3. Desagüe y eliminación de desechos
 - 4. Limpieza
 - 5. Servicios de higiene y aseos para el personal
 - 6. Control de la temperatura
 - 7. Calidad del aire y ventilación
 - 8. Iluminación
 - 9. Almacenamiento
 - Manual .pdf unidad 4
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **5. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación**
 - Esquema de contenidos
 - 1. Introducción
 - 2. Servicios de certificación en el sector agroalimentario
 - 3. ISO 22000:2005 – sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - 4. Responsabilidad de la dirección

- 5. Revisión por la dirección
- Manual .pdf unidad 5
- Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **6. PGH's, prerequisites, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol**
 - Esquema de contenidos
 - 1. Planificación y realización de productos inocuos
 - Manual .pdf unidad 6
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **7. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión**
 - Esquema de contenidos
 - 1. Introducción
 - 2. Validación de las combinaciones de medidas de control
 - 3. Control del seguimiento y la medición
 - 4. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - 5. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
 - Manual .pdf unidad 7
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **8. Compatibilidad ISO 22000 – IFS – BRC – EFSIS**
 - Esquema de contenidos
 - 1. Introducción
 - 2. Norma BRC (British Retail Consortium)
 - 3. International Food Standard (IFS)
 - 4. Norma EFSIS
 - Manual .pdf unidad 8
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **9. Bibliografía**
 - Bibliografía