



ISO 22000 FUNDAMENTOS Y NOVEDADES

OBJETIVOS

Conocer los requisitos de la norma ISO 22000 y los cambios introducidos en la nueva versión del 2018.

DIRIGIDO A

Fabricantes de la industria de la alimentación, miembros de la dirección, técnicos del departamento de calidad y producción, consultores.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

30 horas

PRECIO

225 €

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandar-ga.es
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado el curso y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN A LA ISO 22000

- Principios del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, evolución del estándar ISO 22000
- Ámbito de aplicación de la norma
- Características de la ISO 22000
- Objetivos del sistema de gestión de inocuidad alimentaria
- Glosario de términos ISO 22000
- Cambio en la estructura de la norma
- Ciclo de mejora según ISO 22000

PRINCIPALES CAMBIOS ENTRE V 2005 Y V 2018

- Diferencias entre la versión 2005 y la versión 2018. Correlación de puntos
- Cambios

RESUMEN DE LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA IMPLANTACIÓN DE LA NORMA