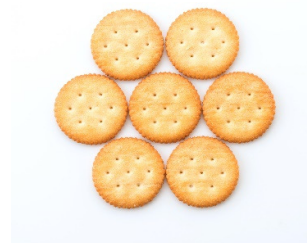


# Norma ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos



## OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración de la documentación requerida por la norma y su implantación así como las modificaciones establecidas en la nueva versión.

## DIRIGIDO A

Directores de producción, directores de calidad y técnicos o responsables de empresas de la industria alimentaria y afines con responsabilidad directa o indirecta en diseñar y/o poner en práctica el Sistema de Calidad y Seguridad alimentaria.

## DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estándar gestión alimentaria

## MODALIDAD

Online.

## DURACIÓN Y FECHAS

45 horas.

## PRECIO

335 €

## INSCRIPCIÓN

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por Estandar, gestión alimentaria S.L. una semana antes del inicio del curso.

## CERTIFICADO

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

## CONTENIDOS

### INTRODUCCIÓN

- Principios del sistema de gestión de seguridad 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
- Estructura de alto nivel
- Ventajas de la norma
- Glosario de términos
- Componentes clave de la Norma

### REQUISITOS DE LA NORMA ISO 22000:2018: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planificación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación de la actuación
- No conformidades y acciones correctivas

### PARTES MÁS IMPORTANTES DE LA NORMA DE LA VERSIÓN 2005 A LA 2018

### RELACIÓN DE LA ISO 22000 CON EL CODEX ALIMENTARIUS Y EL APPCC

### ADAPTACIÓN DE LA ISO 22000 V2018 A LA ESTRUCTURA DE ALTO NIVEL Y OTROS CAMBIOS.