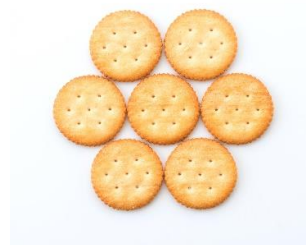


Norma ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos



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

55 horas.

PRECIO

412,5 €

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.