

CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2205

Código: 4066

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “**a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo A - de 76 a 85 horas**

➤ **Objetivos:**

- 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:**

Breve introducción histórica

Introducción. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005.

Definiciones y contenido

Definición de ISO 22000:2005. Contenidos de la norma ISO 22000:2005. Familia ISO 22000:2005.

Recursos humanos

Capacitación. Enfermedades. Aseo personal. Comportamiento. Visitantes. Instrucción y supervisión.

Recursos estructurales

Introducción. Abastecimiento de agua. Desagüe y eliminación de desechos. Limpieza. Servicios de higiene y aseos para el personal. Control de la temperatura. Calidad del aire y ventilación. Iluminación. Almacenamiento.

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

Introducción. Servicios de certificación en el sector agroalimentario. ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Responsabilidad de la dirección. Revisión por la dirección.

PGH'S, Prerrequisitos, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

Planificación y realización de productos inocuos.

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

Introducción. Validación de las combinaciones de medidas de control. Control de seguimiento y la medición. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

Compatibilidad ISO 22000 – IFS – BRC – EFSIS

Introducción. Norma BRC (british retail consortium). International Food Standard (IFS). Norma EFSIS.

➤ **Contenidos del CD:**

Normativa referente a los contenidos del manual y páginas Web de consulta.

