



DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA
GRANADA 18012
tel. 900 44 22 44
fax 900 10 17 99
email info@grupo2000.es
web www.grupo2000.es



CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22.000:2005

Modalidad: Distancia

IC-4066

Duración: 80 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.