

# ISO 22000 / 2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

**Modalidad:** Online

**Duración:** 15 horas

## **Objetivos:**

El alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos para la aplicación de los principios de seguridad alimentaria y del análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc) desde el punto de vista de la norma UNE-EN ISO 22000-2005.

## **Contenidos:**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORÍGENES DE LA NORMA ISO 22000:2005.**

Nacimiento de la Norma ISO 22.000.  
Causas del desarrollo de la norma.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBJETIVOS DE LA NORMA ISO 22000:2005.**

Objetivos.  
Familia ISO 22.000.  
Ventajas de la implantación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPONENTES CLAVE Y DEFINICIONES DE LA ISO 22000.**

Componentes clave.  
Definiciones.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000.**

Ámbito de aplicación.  
Referencias normativas.  
Términos y definiciones.  
Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos.  
Responsabilidad de la dirección.  
Gestión de recursos.  
Planificación y realización de productos inocuos y APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CORRESPONDENCIA ENTRE NORMA ISO 22000 Y SISTEMA APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELACIÓN ENTRE LAS NORMAS ISO 22000 E ISO 9001:2015.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DOCUMENTACIÓN MÍNIMA NECESARIA PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA.

Requisitos de la documentación.

Procedimientos exigidos por la norma.

Registros exigidos por la norma.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CERTIFICACIÓN Y AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN REQUISITO DE LA NORMA ISO 22000:2005.

Pasos de la certificación.

Auditorías.