

## Sistemas de Inocuidad de los Alimentos ISO 22000

### Descripción

La norma UNE-EN ISO 22000 es la forma certificable de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Esta norma goza del reconocimiento de las normas ISO y tiene carácter internacional, siendo certificable a través de un tercero independiente (la empresa certificadora) y se demuestra el cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios y que existe un sistema que garantiza la seguridad de los alimentos. Frente a la amplia diversidad de Normas para empresas alimentarias (BRC, IFS, GLOBAL GAP, etc.) la UNE-EN ISO 22000 tiene un carácter unificador siendo aplicable a todas las empresas del sector alimentario que incidan directa o indirectamente en la seguridad del alimento (catering, fabricación de maquinaria para empresas alimentarias, empresas DDD, fabricantes de productos de limpieza, transporte o almacenamiento de alimentos, producción primaria, etc.).

### Dirigido a...

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para implantar sistemas de seguridad alimentaria basados en los requisitos de la Norma UNE-EN ISO 22000 dentro de una organización.

### Temario

#### Requisitos Generales

##### Requisitos de la Documentación

- Control de la documentación
- Control de los registros

##### Responsabilidades de la dirección

- Compromiso de la Dirección
- Política de la Inocuidad

##### Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

- Responsabilidad y autoridad
- Comunicación
- Preparación ante emergencias
- Revisión por la dirección

##### Gestión de los recursos

- Recursos humanos y formación
- Infraestructura
- Ambiente de trabajo

#### Producción de alimentos seguros

- Programas de prerrequisitos
- Pasos preliminares
- Análisis de peligros
- Establecimiento de los PPR
- Establecimiento del plan APPCC
- Actualización y verificación
- Sistema de trazabilidad
- Control de no conformidades

#### Validación, verificación y mejora

- Validación de las medidas de control
- Control del seguimiento y la medición
- Verificación del Sistema de Gestión
- Mejora continua

 Nº de Horas

60 horas

 Metodologías



 Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos según la Norma UNE-EN ISO 22000.

 Título emitido por



**Intedya**<sup>®</sup>  
International Dynamic Advisors