

## CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACION DE LA NORMA ISO 22000:2005

En la actualidad, la implantación de un sistema de Gestión de la Calidad en las empresas alimentarias se ha convertido en un paso esencial para su desarrollo. A través de este pack de formación, el alumno o alumna descubrirá, paso a paso, las pautas para llevar a cabo esta implantación, así como su posterior gestión y desarrollo a través de la norma ISO 22.000:2005, de Calidad Alimentaria. Esta norma recoge los elementos claves que cubren por completo los requisitos de seguridad industrial, constituyendo la base de cualquier norma de seguridad alimentaria aprobada.

### CONTENIDO DEL CURSO:

#### PARTE I. CALIDAD ALIMENTARIA

##### TEMA 1: BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

Introducción

Desarrollo de la Norma ISO 22.000:2005

##### TEMA 2: DEFINICIONES Y CONTENIDOS

Definición de ISO 22.000:2005

Contenidos de la norma ISO 22.000:2005

Familia ISO 22.000:2005

##### TEMA 3: RECURSOS HUMANOS

Capacitación

Enfermedades

Aseo personal

Comportamiento

Visitantes

Instrucción y supervisión

##### TEMA 4: RECURSOS ESTRUCTURALES

Introducción

Abastecimiento de agua

Desagüe y eliminación de desechos

Limpieza

Servicio de higiene y aseos para el personal

Control de la temperatura

Calidad del aire y ventilación

Iluminación

Almacenamiento

##### TEMA 5: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. DOCUMENTACIÓN.

Introducción

Servicios de certificación en el sector agroalimentario

ISO 22.000:2005- sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Responsabilidad de la dirección

Revisión por la dirección

##### TEMA 6: PGH'S, PRERREQUISITOS, APPCC, HACCP, SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Planificación y realización de productos inocuos

##### TEMA 7: VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción

Validación de las combinaciones de medidas de control

Control del 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

##### TEMA 8: COMPATIBILIDAD ISO 22.000 ? IFS ? BRC ? EFSIS

Introducción

Norma BRC (British Retail Consortium)

International Food Standard (IFS)  
Norma EFSIS

PARTE II. CDROM COMPLEMENTARIO

ANEXO I. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

ANEXO II. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO III. ORIGEN Y LEGISLACIÓN APPCC. EJEMPLOS DE REGISTROS DEL PLAN DE TRAZABILIDAD