



NORMA ISO 22000:2018

Cod.: CA2027-24

La norma internacional ISO 22000:2018 especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos mediante mecanismos que garanticen un cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios, un análisis de peligros basado en los principios del sistema APPCC, la trazabilidad de procesos y productos, así como un sistema de comunicación y respuesta eficaz en caso de incidencias o reclamaciones. Además, establece la mejora continua como un criterio de gestión de la organización.

OBJETIVOS

- Conocer la norma ISO 22000, su evolución y alcance.
- Analizar los cambios que introduce Norma ISO 22000:2018 respecto a su versión anterior, especialmente en cuanto a los conceptos de determinación del contexto, las partes interesadas y el análisis de riesgos y oportunidades.
- Interpretar y profundizar en los requisitos de la norma ISO 22000:2018 y de la especificación técnica ISO/TS 22002-1 Programas de requisitos previos sobre inocuidad de los alimentos – Fabricación de alimentos.
- Definir el proceso de certificación conforme a la norma ISO 22000:2018.

PROGRAMA

Módulo 1. Fundamentos de la ISO 22000

1. Introducción a la ISO 22000
2. ISO 22000 y la legislación europea

Módulo 2. Requisitos de la ISO 22000:2018. Planificar

1. Contexto de la organización (capítulo 4)
2. Liderazgo (capítulo 5)
3. Planificación (capítulo 6)
4. Apoyo (capítulo 7)

Módulo 3. Requisitos de la ISO 22000:2018. Hacer

1. Operación (capítulo 8)
2. ISO/TS 22002-1 Programas de requisitos previos sobre inocuidad de los alimentos – Fabricación de alimentos

Módulo 4. Requisitos de la ISO 22000:2018. Comprobar y actuar

1. Evaluación del desempeño (capítulo 9)
2. Mejora (capítulo 10)

Módulo 5. Certificación según la ISO 22000:2018

1. Fundamentos de auditoría de un sistema de gestión
2. Obtención de la certificación ISO 22000:2018
3. Mantenimiento de la certificación ISO 22000:2018



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

60 horas

IMPORTE:

450€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com