

## NORMA ISO2200 PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 9 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- \* 1. Describir los conceptos básicos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria
- \* 2. Explicar el propósito, estructura y requisitos de la ISO 22000
- \* 3. Prepararse para la certificación ISO 22000

### CONTENIDOS

Módulo I: Requisitos de la Norma ISO 22000.

Objeto y campo de aplicación

Referencias normativas

Definiciones

Sistema de gestión de la seguridad alimentaria

Responsabilidad de la dirección

Gestión de los recursos

Planificación y realización de productos seguros

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la seguridad

Módulo II: Implantación de la ISO22000.

Programa de prerrequisitos

Equipo para la seguridad alimentaria (PRPs)

Diagramas de flujo, etapas del proceso y medidas de control

Identificación y determinación de los niveles aceptables

Establecer los programas de prerrequisitos operacionales (PRPs)

Identificación de Puntos de control críticos (PCCs)

Acciones cuando los resultados del seguimiento superan los límites críticos

Actualizar la información preliminar y de los documentos que especifican el PRPs y el plan APPCC.

Control de las no conformidades

Manejo de productos potencialmente inseguros

Verificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

Análisis de los resultados de las actividades de verificación

Actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria

Módulo III: Proceso de certificación de la Norma

Realización de la auditoría

Certificación bajo la norma ISO 22000