



FORMACIÓN

Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000

Modalidad: eLearning || **Duración:** 60 horas – 3 meses || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el **Certificado del Curso de Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

Destinatarios

El Curso Especializado **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000** está dirigido principalmente a **profesionales del sector agroalimentario**, técnicos, titulados universitarios y personal de la Administración Pública relacionados con este sector, **que deseen conocer detalladamente los requisitos de la Norma ISO 22000**, con el objeto de desarrollar, implantar y mejorar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta las bases de exigencia de este estándar reconocido internacionalmente.

También va dirigido a las **empresas agroalimentarias**, incluyendo proveedores, empresas de procesamiento de alimentos o empresas que envasan productos alimenticios para su comercialización, que estén **interesados en certificarse bajo ISO 22000 y que deseen conocer todos los requisitos** que son necesarios para obtener la certificación.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar la Norma ISO 22000.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Analizar los principales aspectos de la **Gestión por Procesos** para su aplicación en la industria alimentaria.
- Comprender la **relevancia de la Trazabilidad** en la industria alimentaria.
- Analizar los **requisitos mínimos exigidos** por la Norma ISO 22000 **en relación a la Documentación** a desarrollar para su implantación.



FORMACIÓN

- Entender el **papel que desempeña la Dirección de la empresa** en la implantación de la Norma ISO 22000 así como la importancia de la **Gestión de sus Recursos**.
- **Elaborar Productos Inocuos** conforme a la norma ISO 22000.
- Realizar la **Verificación y Mejora** en un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGIA).

Programa

Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000

- Necesidad de Gestión la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000
- Gestión, Diseño y Representación de los Procesos
- Importancia de la Trazabilidad en la Industria Alimentaria
- Requisitos de ISO 22000 Relativos a la Documentación, la Dirección y los Recursos
- Productos Inocuos Conforme a ISO 22000
- Actividades de Validación, Verificación y Mejora Según ISO 22000

Contacto

Telf.: 900 92 12 92

mail: formacion@bvbs.es