Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000

DURACIÓN:

16.00 horas [14.00 hora(s) teórica(s) y 2.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

PROPÓSITO:

DIRIGIDO A:

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Objeto y Campo de Aplicación

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar el campo de aplicación de la norma ISO 22000.	1,1) Campo de aplicación.	2.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 2: Referencias Normativas

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar las referencias normativas de la norma ISO 22000.	2,1) Referencias normativas.	2.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 3: Términos y Definiciones

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender los términos y definiciones descritas en la norma ISO 22000.	3,1) Términos y definiciones.	2.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 4: Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (Seguridad Alimentaria)

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender las recomendaciones sobre la documentación del proceso.		2.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 5: Responsabilidad de la Dirección

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar la responsabilidades de la dirección.	"5,1) Comunicación. 5,2) Revisión por la dirección."	1.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (1.00 horas totales)

Programa Formativo (cont.)

UNIDAD 6: Gestión de Recursos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender los mecanismos para la gestión de los recursos.	6,1) Gestión de recursos.	1.00 horas teóricas y 0.00 horas prácticas (1.00 horas totales)

UNIDAD 7: Planificación y Realización de Productos Inocuos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender lo indocado para la planificación y realización de productos inocuos.		2.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (3.00 horas totales)

UNIDAD 8: Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alime

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender los indicado para validación, verificación y mejora del sistema.	"8,1) Control del seguimiento y de la medición. 8,2) Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. 8,3) Mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos."	2.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (3.00 horas totales)