

## 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 indicado 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 Alimentos

| OBJETIVO   | CONTENIDO  | DURACIÓN  |
|--|--|---|
| Comprender lo 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) |