



Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000 (6 Créditos)

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.

Los 6 créditos podrán ser reconocidos en la realización de Programas Experto de las mismas áreas temáticas.

Destinatarios

El Curso Especializado **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000** está dirigido a **profesionales de la industria alimentaria** y de la Administración Pública relacionados con este sector. Está especialmente destinado a aquellos interesados en adquirir las **competencias necesarias para** desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de **seguridad alimentaria en base a la Norma ISO 22000 y/o los estándares privados IFS y BRC**, todos ellos reconocidos a nivel internacional.

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:

- Aplicar la **Norma ISO 22000** en procesos de **Gestión de la Seguridad Alimentaria**.
- Realizar la **Verificación y Mejora en un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGIA)**.
- Comprender la Relevancia de la **Trazabilidad en la Industria Alimentaria**.
- Planear la **Elaboración de Productos Inocuos** según ISO 22000.



BUREAU VERITAS
Centro Universitario
eLearning

Centro adscrito:
UNIVERSIDAD
CAMILO JOSÉ CELA



Programa

Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000

1. Comprender la Necesidad de Gestionar la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000.
2. Gestionar, Diseñar y Representar los Procesos.
3. Comprender la Importancia de la Trazabilidad en la Industria Alimentaria.
4. Interpretar los Requisitos de ISO 22000 Relativos a la Documentación, la Dirección y los Recursos.
5. Planificar la Realización de Productos Inocuos Conforme a ISO 22000.
6. Llevar a Cabo las Actividades de Validación, Verificación y Mejora en un SGIA.