



RESPONSABILIDADES DE LA NORMA ISO 22000

Sku: 4075EC

Horas: 10

OBJETIVOS

-Conocer las responsabilidades de la Dirección en un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos. -Estudiar la importancia de los sistemas de trazabilidad en la historia del producto y en el control de no conformidades. -Analizar las diferencias entre acciones correctivas y correcciones de no conformidad. -Aprender sobre la manipulación de productos potencialmente no inocuos

CONTENIDOS

UNIDAD 1. Responsabilidad de la dirección. Compromiso de la dirección. Política de Inocuidad de los Alimentos. Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Responsabilidad y autoridad. Líder del equipo de inocuidad de los alimentos. Comunicación. Preparación y respuesta a emergencias. Revisión por la dirección. Gestión de los recursos. **UNIDAD 2. Sistema de trazabilidad.** **UNIDAD 3. Control de no conformidades.** Correcciones de la no conformidad. Acción correctiva. Manipulación de productos potencialmente no inocuos.