



## 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.