



## **INAD026PO\_EC. Iso 22000 / 2005 para la gestión de la seguridad alimentaria**

---

**Sku:** INAD026PO\_EC

**Horas:** 30

### **OBJETIVOS**

Adquirir los conocimientos para la aplicación de los principios de seguridad alimentaria y del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) desde el punto de vista de la Norma UNEEN ISO 22000 / 2005.

### **CONTENIDOS**

#### 1. Orígenes de la norma ISO 22000:2005

- 1.1. Nacimiento de la norma ISO 22000
  - 1.2. Causas del desarrollo de la norma
- 

#### 2. Objetivos de la norma ISO 22000:2005

- 2.1. Objetivos
  - 2.2. Familia ISO 22000
  - 2.3. Ventajas de la implantación
- 

#### 3. Componentes clave y definiciones de la ISO 22000

- 3.1. Componentes clave
  - 3.2. Definiciones
- 

#### 4. Estructura de la norma ISO 22000

- 4.1. Ámbito de aplicación
  - 4.2. Referencias normativas
  - 4.3. Términos y definiciones
  - 4.4. Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos
  - 4.5. Responsabilidad de la dirección
  - 4.6. Gestión de recursos
  - 4.7. Planificación y realización de productos inocuos y APPCC
-

## 5. Correspondencia entre norma ISO 22000 y sistema APPCC

---

## 6. Relación entre las normas ISO 22000 e ISO 9001:2008

---

## 7. Documentación mínima necesaria para la implantación del sistema

### 7.1. Requisitos de la documentación

### 7.2. Procedimientos exigidos por la norma

### 7.3. Registros exigidos por la norma

---

## 8. Certificación y auditoría de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria según requisito de la norma ISO 22000:2005

### 8.1. Pasos de la certificación

### 8.2. Auditorías