

Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22.000:2005

Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22.000:2005

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

- Conocer la norma de calidad alimentaria ISO 22000:2005 y la importancia que tiene en el sector agroalimentario. - Tener presentes las posibles fuentes de contaminación en las empresas de alimentación, así como conocer las medidas razonables a adoptar para proteger los alimentos. - Saber qué recursos humanos y estructurales son los adecuados para evitar la exposición de los alimentos a una posible contaminación. - Identificar los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000:2005 necesarios para conseguir la inocuidad de los alimentos. - Conocer qué es un sistema de autocontrol, un sistema APPCC y los Planes Generales de Higiene. - Comparar distintas normas de seguridad alimentaria: BRC, IFS, EFSIS, y conocer las ventajas de implantar cada una.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Breve introducción histórica

Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005.

Definiciones y contenido

Definición de ISO 22000:2005.

Contenidos de la norma ISO 22000:2005.

Familia ISO 22000:2005.

Recursos humanos

Capacitación.

Enfermedades.

Aseo personal.

Comportamiento.

Visitantes.

© icaformación2026

Instrucción y supervisión.

Recursos estructurales

Abastecimiento de agua.

Desagüe y eliminación de desechos.

Limpieza.

Servicios de higiene y aseos para el personal.

Control de la temperatura.

Calidad del aire y ventilación.

Iluminación.

Almacenamiento.

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

Servicios de certificación en el sector agroalimentario.

ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Responsabilidad de la dirección.

Revisión por la dirección.

PGH´S, Prerrequisitos, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

Planificación y realización de productos inocuos.

© icaformación2026

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

Validación de las combinaciones de medidas de control.

Control de seguimiento y la medición.

Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

Compatibilidad ISO 22000 – IFS – BRC – EFSIS

Norma BRC (british retail consortium).

International Food Standard (IFS).

Norma EFSIS.

Ø Contenidos del CD:

Normativa referente a los contenidos del manual y páginas Web de consulta.

© icaformación2026