

Contenidos del curso

Sesión Introductoria

Introducción al **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** (HACCP, por sus siglas en Inglés)

1. El Codex Alimentarius
2. El HACCP
3. La Certificación en el Sector Alimentario

Sesión 1

Interpretación de la Norma ISO 22000 : 2005

1. Objeto y campo de aplicación
2. Normativa de referencia
3. Términos y definiciones
4. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
5. Responsabilidad de la Dirección
6. Gestión de los recursos
 - Plan de formación
7. Planificación y realización de productos inocuos
 - Programas de prerrequisitos

Sesión 2

Interpretación de la Norma ISO 22000 : 2005

1. Planificación y realización de productos inocuos (continuación)
 - Pasos preliminares del análisis de peligro
 - Análisis de peligros
 - Evaluación de peligros
 - Medidas de control
 - Plan HACCP
 - Trazabilidad
 - No conformidades

Sesión 3

Introducción a la Norma ISO 22000 : 2005

1. Validación, medición y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - Validación de las medidas de control
 - Equipos de seguimiento y medición
 - Auditoría interna
 - Mejora

Sesión 4

Introducción a la Norma ISO 22000 : 2005

1. Organismo GFSI
2. Esquema de certificación FSSC 22000
3. Introducción a la Norma ISO 22002-1:2009
4. Construcción y disposición de edificios
5. Disposición de locales y áreas de trabajo
6. Instalaciones de agua, aire y energía
7. Eliminación de residuos
8. Mantenimiento
9. Gestión de los materiales comprados
10. Medidas para la contaminación cruzada
11. Limpieza y desinfección
12. Control de plagas
13. Higiene del personal e instalaciones
14. Reprocesado
15. Retirada de producto
16. Almacenamiento
17. Información del producto y advertencias al consumidor
18. Defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo

-
- Retirada de producto
-



Ing. Manuela León León