

# ADGD027PO CERTIFICACIÓN NORMAS UNE-EN-ISO-22000:2005

SKU: EVOL-1393-iNO-B | Categorías: [ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN](#), [Calidad](#), [Normas ISO/UNE](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Objetivos

Este Curso ADGD027PO CERTIFICACIÓN NORMAS UNE-EN-ISO-22000:2005 le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Administración y gestión. Con este CURSO ADGD027PO CERTIFICACIÓN NORMAS UNE-EN-ISO-22000:2005 el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos necesarios referentes a la norma une-en-iso-22000:2005.

### Contenidos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1.EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) Y SU APLICACIÓN.

1. Introducción.
2. - El Codex Alimentarius.
3. - Principios generales del codex de higiene de los alimentos.
4. - Producción primaria: las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
5. - Planes de prerrequisitos.
6. El sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
7. - Reseña histórica.
8. - Características generales del sistema APPCC.
9. - Principios del sistema APPCC.
10. - Directrices generales del sistema APPCC.
11. - Plan APPCC.
12. Introducción a los sistemas de gestión de la calidad.
13. - Breve historia de la gestión de la calidad.



14. - Orígenes de las normas ISO.
15. - Introducción a los sistemas de gestión de la calidad.
16. - Características de un sistema de gestión de la calidad.
17. - Normas de la serie ISO 9000:2000
18. La Norma UNE-EN-ISO 22000:2005. Sistema de gestión de Inocuidad de los alimentos.
19. - Objeto y campo de aplicación.
20. - Referencias normativas.
21. - Términos y definiciones.
22. - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
23. - Responsabilidad de la dirección.
24. - Gestión de recursos.
25. - Planificación y realización de los productos inocuos.
26. - Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPLANTACIÓN, CERTIFICACIÓN Y AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

1. Desarrollo e implantación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria según los requisitos de la norma UNE-EN-ISO 22000:2005.
2. Desarrollo del sistema.
3. - Primera fase: sistema de gestión.
4. - Segunda fase: planificación y realización de productos inocuos.
5. - Tercera fase: implantación y seguimiento.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PASOS PARA CONSEGUIR LA CERTIFICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADO EN LOS REQUISITOS DE LA NORMA UNE-EN-ISO 22000:2005.**

1. Elección de la entidad certificadora.
2. Cumplimentación del cuestionario de solicitud de oferta.
3. Oferta presupuesto de la entidad certificadora.
4. Aceptación de la oferta.
5. Elaboración del calendario definitivo de certificación.
6. Solicitud de documentación a la empresa a certificar.
7. Informe de la revisión de la documentación.
8. Confirmación definitiva de las fechas para la auditoria inicial.
9. Realización de la auditoria inicial.
10. Informe de auditoría.
11. Plan de acciones correctoras.
12. Evaluación del plan de acciones correctoras.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. OTRAS NORMAS DE LA SERIE ISO 22000:2005**

