



CURSO DE HIGIENE ALIMENTARIA



ISO 22000 BRC IFS



DURACIÓN
6 horas



DESTINATARIOS
Personas involucradas en la manipulación de alimentos de los distintos eslabones de la cadena alimentaria



OBJETIVOS DEL CURSO
Definir los conceptos básicos y contenidos relativos a la calidad alimentaria y la Norma ISO 22.000. Conocer los recursos humanos y estructurales relacionados con la calidad alimentaria. Profundizar en el funcionamiento de los sistemas de gestión. Definir y aplicar los sistemas de autocontrol y documentación del proceso.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. ¿Qué es la ISO 22000?
2. Por qué surge la ISO 22000?
3. ¿Quién tiene que aplicar la ISO 22000?
4. Aspectos importantes para la aplicación de la ISO 22000
5. ¿Cómo se comprueba que una empresa sigue las ISO 22000?
6. Norma BRC
7. Norma IFS

