

Normativa ISO 22000 + Normas BRC e IFS (2h)

Objetivos

- ✓ Definir los conceptos básicos y contenidos relativos a la calidad alimentaria y la Norma ISO 22000.
- ✓ Conocer los recursos humanos y estructurales relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.
- ✓ Profundizar en el funcionamiento de los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- ✓ Definir y aplicar los sistemas de autocontrol y documentación del proceso.
- ✓ Comparar la norma ISO 22000:2005 con otras normas y estándares.
- ✓ Conocer las normativas internacionales IFS y BRC.

Duración: 2 horas online con una duración de 1 mes en plataforma

Contenidos

UNIDAD	CONTENIDOS
Normativa ISO 22000 + Normas BRC e IFS	¿Qué es la norma ISO 22000? ¿Por qué surge la ISO 22000? ¿Quién tiene que aplicar la ISO 22000? ¿Qué ventajas tiene la aplicación de la ISO 22000? Aspectos importantes para la aplicación de la ISO 22000 ¿Cómo se comprueba que una empresa sigue la ISO 22000? Otras normas internacionales BRC e IFF Recuerda...