ONLINE TUTORIZADO

CALIDAD

Gestión de la inocuidad alimentaria según la norma ISO 22000

Edición - 2017

AEC

ÍNDICE

1. Objetivos del curso
2. Dirigido a
3. Modalidad de Impartición
4. Metodología de Formación Online Tutorizada
5. Programa
6. Duración
7. Convocatorias
8. Boletín de Inscripción

1. OBJETIVOS DEL CURSO

La inocuidad, junto con las características nutricionales, organolépticas y comerciales, compone la calidad de los alimentos. Es la garantía de que ese alimento no va dañar al consumidor cuando sea preparado o ingerido.

Conseguir alimentos inocuos, conlleva la aplicación de metodologías para identificar y evaluar los potenciales peligros que pueden causar en cualquier momento de su ciclo de vida ("de la granja a la mesa"). La garantía de alimentos inocuos es fundamental para la protección de la salud humana y mejora de la calidad de vida.

La Norma ISO 22000 es la norma internacional que define los requisitos que debe tener un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria que abarque toda la cadena alimentaria. El Sistema de Gestión es una herramienta eficaz para lograr alimentos inocuos lo cual es clave para la gestión empresarial.

La correcta aplicación de la ISO 22000 contribuirá a posicionar a la organización para poder competir a nivel internacional.

¿Qué aprenderás en este curso?

- Las ventajas de la implantación de la Norma ISO 22000 de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.
- Conocimientos en profundidad sobre los requisitos y aplicación de la Norma ISO 22000.
- Conocer los documentos y la estructura necesarios para la implantación de la Norma ISO 22000.
- Conocer las actividades para la implantación de la ISO 22000.
- Pautas para la integración del sistema de inocuidad alimentaria con otros sistemas de gestión existentes como el sistema de gestión de calidad.

2. DIRIGIDO A

- Responsables y técnicos del control del Sistema de Seguridad Alimentaria.
- Profesionales con responsabilidad en la gestión de la seguridad de los alimentos.
- Antes de participar en este curso es recomendable tener conocimientos previos de Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC).

3. MODALIDAD DE IMPARTICIÓN

- Online Tutorizada
- In Company

4. METODOLOGÍA DE FORMACIÓN ONLINE TUTORIZADA

La AEC cuenta con una **metodología propia** que combina a la perfección la flexibilidad y practicidad de la formación online con el acompañamiento personalizado de un tutor especializado, para **sacar el máximo rendimiento a tu formación.**

Los alumnos contarán con:

- **Aula online AEC**, plataforma multiactividad de acceso exclusivo que facilita y enriquece el aprendizaje, con todo el material didáctico, foros, evaluaciones, calendario y actividades necesarias para el estudio.
- **Tutoría personalizada**, con expertos técnicos en la materia que ayudan, acompañan y resuelven tus dudas en un horario amplio de atención, de 9:00 h. a 14:00 h. y de 15:00 h. a 17:30 h., a lo largo de todo el curso.
- **Sistema de evaluación continuo**, con una serie de ejercicios prácticos y una prueba de evaluación al final de cada módulo que consolida el conocimiento y que se puede realizar a través del Aula AEC.

5. PROGRAMA

1. Introducción a la gestión de la inocuidad alimentaria

a. Orígenes de la legislación alimentaria.

b. Los sistemas de gestión basados en las normas internacionales ISO.

2. La norma ISO 22000:2005

a. Estructura.

b. Requisitos de la norma.

3. Implantación y auditoría del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria

4. Certificación del sistema de gestión

5. Comparación e integración con ISO 9001:2008

6. FSSC 22000

a. El GFSI.

b. La certificación FSSC 22000.

c. La norma ISO 22002-1/PAS 220.

6. DURACIÓN

25 horas lectivas.

7. CONVOCATORIAS

1ª CONVOCATORIA: 19 de abril de 2017

2ª CONVOCATORIA: 2 de noviembre de 2017

Gestión de la Inocuidad Alimentaria: Norma UNE EN ISO 22000

GS/AL/0448

- Socio AEC: 295 € (+ IVA)
- Otros: 370 € (+ IVA)

Convocatoria:
Datos del Alumno

Apellidos: .....
Nombre: .....
Empresa: .....
N.I.F.: .....
Cargo: .....
C.P.: .....
Localidad: ..... Provincia: .....
Teléfono: ..... Fax: .....
E-mail: .....
¿Es Socio de la AEC? SI NO
¿Tiene algún tipo de discapacidad?

Datos de Facturación (cumplimentar sólo si no coincide con los datos indicados arriba)
Empresa ..... C.I.F.: .....
Dirección ..... C.P.: .....
Localidad: ..... Provincia: .....
Teléfono: ..... Fax: .....
E-mail: .....

Este curso cumple los requisitos necesarios para poder ser BONIFICADO a través de la FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO (FUNDAE).

Solicito la gestión GRATUITA de la bonificación de este curso

Fecha y Firma:

Marque esta casilla si desea que sus datos sean omitidos en posteriores comunicaciones sobre actividades organizadas por la AEC.
Todos sus datos serán tratados acorde con los términos de la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre (LOPD). Los datos proporcionados a la AEC se incorporan a un fichero con el fin de gestionar su inscripción, así como para informarle de las actividades, productos y servicios que puedan resultar de su interés en el caso que nos autorice. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por carta o fax a la AEC c/Claudio Coello 92 – 28006 Madrid Fax: 915 765 258. La AEC asegura la confidencialidad de los datos aportados, garantizando que no serán cedidos a terceros ajenos a la AEC.

Formación AEC

muy cerca de ti

Para cualquier información que necesites sobre programas formativos, modalidades inscripciones o soluciones a medida ponte en contacto con nosotros a través del medio que prefieras:

for@aec.es

912 108 120/ 912 108 121

www.aec.es