



ACCOMPANY
CAPACITACIÓN, LOGÍSTICA E IMPORTACIÓN

CURSO

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

www.accompany.pe



ACCOMPANY

CAPACITACIÓN, LOGÍSTICA E IMPORTACIÓN

TEMARIO

Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 22000

I. ESTRUCTURA CURRICULAR

i. Normativa y Definiciones

- Definiciones de higiene e inocuidad de los alimentos.
- Normativa establecida en Perú referente a inocuidad de los alimentos.
- Entes reguladores peruanos, las regulaciones vigentes y su vigilancia.

ii. Programas Pre-requisitos – ISO 22002-1

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Programas Operativos Estandarizados de Saneamiento.
- Programas complementarios.

iii. Plan HACCP

- Importancia del plan HACCP.
- Los 7 principios y los 12 pasos para la implementación del HACCP.
- Taller de aplicación.

iv. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000

- Interpretación de los requisitos de la norma ISO 22000.
- Implementación de los requisitos de la norma ISO 22000.
- Taller de aplicación.

v. Auditoría al Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

- Lineamientos de la norma ISO 19011
- Proceso de certificación a un sistema de gestión.



www.accompany.pe

