



CURSO 152

ISO 22000 – Segurança dos Alimentos

Interpretação e Implementação da Norma

OBJETIVOS:

Desenvolver e capacitar os participantes a entender os requisitos da Norma ISO 22000 - Segurança dos Alimentos, a identificar a importância da produção de alimentos seguros para toda a cadeia produtiva e para a saúde dos consumidores e promover conhecimentos para que possam identificar oportunidades de melhorias nas empresas com a implantação da norma.

Programa:

- Segurança Alimentar x Alimentos Seguros;
- Interpretação dos programa de pré-requisitos;
- Definição de pontos críticos de controle;
- Fornecer abordagem geral dos conceitos da Norma ISO 22000.

Público:

Gestores e Profissionais atuantes em empresas do setor de alimentos interessados em aperfeiçoar o Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos – Norma ISO 22000.

Metodologia

- Exposição dialogada
- Áudio/Vídeo
- Apostila completa e material de apoio

Pré – requisitos:

- Noções de processos em segurança alimentar e APPCC são desejáveis.

Carga Horária

16 horas