



Curso: Prerrequisitos para el transporte y almacenamiento de alimentos ISO 22002-5:2025, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas.

Instructor: Con más de 10 años de experiencia en prerrequisitos para el transporte y almacenamiento de alimentos ISO 22002-5:2025.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los prerrequisitos aplicables para el transporte y almacenamiento higiénico de alimentos con base en la norma ISO 22002-5:2025 y será capaz de implementarlos en su empresa.

Requisitos del participante: Ninguno.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de producción, mantenimiento, calidad y almacén
- Responsables de los sistemas de gestión de calidad e inocuidad
- Miembros del equipo de auditores internos

Temario general

1. Introducción a la norma ISO 22002-5:2025

- ¿Qué son los prerrequisitos?
- ¿Para qué sirven los prerrequisitos?
- Importancia de los prerrequisitos
- Estructura de la norma ISO 22002-5
- Relación con la norma ISO 22002-100

2. Construcción y distribución de edificios

- Límites del sitio / Instalación
- Medio ambiente
- Construcción
- Distribución

3. Diseño y distribución

- Instalaciones
- Espacios de trabajo
- Estructuras internas y accesorios
- Ubicación del equipo
- Almacenamiento de alimentos
- Materiales de embalaje
- Ingredientes
- Productos químicos

4. Servicios

- Agua, hielo y vapor
- Aire y ventilación
- Aire comprimido
- Otros gases
- Luz

5. Control de plagas

- Programas de control de plagas
- Prevención del acceso
- Anidación e infestación
- Monitoreo y detección
- Erradicación

6. Gestión de residuos, pérdida, desperdicio de alimentos y reciclaje

- Reciclaje y/o reutilización de materiales
- Contenedores de residuos

7. Idoneidad y mantenimiento del equipo

- Capacidad del equipo
- Mantenimiento

8. Gestión de materiales comprados

- Selección de proveedores
- Manejo de proveedores
- Materias primas entrantes



9. Almacenamiento y transporte

- Almacenamiento
- Depósito
- Despacho
- Transporte

10. Medidas para la prevención de la contaminación

- Contaminación microbiológica
- Control de alérgenos
- Contaminación física
- Contaminación química

11. Limpieza y desinfección

- Agentes y herramientas de limpieza
- Programas de limpieza y desinfección

12. Higiene personal e instalaciones para empleados

- Instalaciones de higiene
- Áreas designadas para comer
- Ropa de trabajo y ropa de protección
- Estado de salud
- Limpieza del personal
- Comportamiento del personal
- Visitantes y proveedores externos

13. Información sobre producto y consumidor

- Inocuidad del empaque
- Etiquetado

14. Defensa alimentaria y fraude alimentario

- Conceptos clave
- Defensa alimentaria
- Prevención del fraude alimentario



15. Requisitos adicionales

- Categorización
- Condiciones controladas
- Identificación de las mercancías

16. Conclusiones

Metodología: 40% teoría – 60 % ejercicios y casos prácticos.