



MCG de México

Curso: Prerrequisitos para fabricantes de envases de alimentos ISO/TS 22002-4:2013, 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 15 años de experiencia en ISO/TS 22002-4 en la Industria de Alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá la forma de implementar los programas prerrequisito aplicables en la producción higiénica de envases para alimentos.

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 ISO 22002-4 y definiciones

- ¿Qué son los prerrequisitos?
- ¿Para qué sirven los prerrequisitos?
- Importancia de los prerrequisitos

2. Construcción y diseño de instalaciones

- El medio ambiente de trabajo
- La ubicación del establecimiento
- Patrones de diseño interno y rutas de tráfico
- Estructuras internas y accesorios
- Equipos
- Almacenes



MCG de México

3. Servicios para la planta (Aire, Agua y Energía)

- Abastecimiento de agua
- Calidad del aire y ventilación
- Aire comprimido y otros gases
- Iluminación

4. Desecho de desperdicios

- Manejo de desperdicios
- Coladeras y drenajes

5. Limpieza y mantenimiento de equipos

- Diseño higiénico de equipos
- Superficies en contacto con el empaque para alimentos
- Mantenimiento

6. Gestión de materiales y servicios comprados

- Selección y manejo de proveedores
- Materias primas entrantes

7. Medidas para la prevención de la contaminación

- Contaminación microbiológica
- Contaminación física
- Contaminación química
- Migración química
- Manejo de alérgenos

8. Limpieza

- Programas de limpieza
- Agentes de limpieza y herramientas
- Monitoreo del programa de limpieza

9. Control de plagas

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



MCG de México

10. Higiene del personal

- Vestidores y sanitarios
- Comedores y áreas para fumar
- Ropa de trabajo y uniformes
- Enfermedades y lesiones
- Higiene del personal
- Comportamiento del personal

11. Reproceso de productos

- Almacenamiento, identificación y trazabilidad
- Uso del reproceso

12. Recall o retiro de productos

- Procedimiento para retiro de producto
- Registros del retiro de producto

13. Almacenamiento y transporte

- Requisitos para el almacén
- Vehículos, transportes y contenedores

14. Información del producto

- Inocuidad del empaque
- Etiquetado

15. Bioterrorismo y seguridad de la planta

- Evaluación de vulnerabilidades
- Medidas preventivas
- Manejo de incidentes
- Capacitación para el personal

16. Conclusiones

Metodología: 40% teoría – 60 % ejercicios y casos práctica