



## **Curso: Prerrequisitos para la cadena de suministro alimentos, piensos y envases ISO 22002-100:2025, 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 la cadena de suministro alimentos, piensos y envases ISO 22002-100:2025.

**Objetivos:** Al finalizar el curso, el participante conocerá la forma de implementar los programas prerrequisitos aplicables en la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases con base en la norma ISO 22002-1:2025 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 ISO 22002-100:2025**

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

### **2. Construcción y distribución de edificios**

- Límites del sitio / Instalación
- Medio ambiente
- Construcción y distribución



### **3. Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo**

- 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 y 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 y 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 y manejo de proveedores
- Materias primas entrantes



## **9. Almacenamiento, incluido almacenamiento y transporte**

- Almacenamiento y 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**

- Etiquetado
- Preparación
- Exhibición
- Almacenaje

## **14. Defensa y fraude alimentario**

- Conceptos clave
- Defensa alimentaria
- Prevención del fraude alimentario

## **15. Conclusiones**

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