

**Curso: Programas previos sobre seguridad alimentaria, parte 100:
Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases
(ISO 22002-100:2025), registrado ante STPS**

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación de programas previos en la industria alimentaria.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los programas previos de ISO 22002-100:2025 y podrá implementarlos eficazmente en la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases.

Dirigido a:

- Integrantes y líder del equipo HACCP
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad
- Puestos relacionados con la inocuidad alimentaria

Temario general.

1. Introducción a la 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 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

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido