



MCG de México

Curso: Prerrequisitos para la producción de alimentos para animales (ISO/TS 22002-6:2016), registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Ingeniero en alimentos con más de 15 años de experiencia en inocuidad alimentaria.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los prerrequisitos aplicables para la producción de alimentos para animales con base en la norma ISO/TS 22002-6:2016 y será capaz de implementarlos en su empresa.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad, almacenes, mantenimiento y producción
- Personal operativo de calidad, almacenes, mantenimiento y producción
- Miembros del equipo de auditores internos

Temario general.

1. Introducción a la norma ISO/TS 22002-6:2016

- Relación entre la norma ISO 22002 y los sistemas FSSC 22000
- Programas de prerrequisitos basados en ISO/TS 22002-6:2016
- Términos y definiciones

2. Edificios e instalaciones

- Distribución interior y espacios de trabajo
- Estructuras internas
- Equipos
- Almacenamiento

3. Servicios

- Agua
- Ventilación
- Aire
- Iluminación



MCG de México

4. Manejo de residuos

- Agua
- Drenajes

5. Limpieza y mantenimiento

- Diseño higiénico
- Dispositivos de dosificación
- Mantenimiento

6. Gestión de materiales comprados y servicios

- Requisitos generales
- Selección y evaluación de proveedores
- Recepción de materiales

7. Limpieza, sanitización y control de la contaminación cruzada

- Requisitos generales
- Programas de limpieza y sanitización
- Utensilios y agentes de limpieza
- Control de la contaminación cruzada

8. Control de plagas

- Programas de control de plagas
- Prevención del ingreso
- Infestaciones
- Monitoreo y detección
- Erradicación

9. Higiene del personal

- Comportamiento del personal
- Instalaciones para el personal y baños
- Comedores
- Uniformes
- Limpieza del personal

10. Retrabajo y retiro de productos

- Requisitos generales
- Almacenamiento, identificación y trazabilidad
- Uso del reproceso
- Retiro de productos

11. Almacenamiento, transporte y etiquetado

- Requisitos generales
- Almacenamiento
- Vehículos, bandas y contenedores
- Etiquetado e información para el consumidor

12. Conclusiones.

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