



Curso: Prerrequisitos para la producción de alimentos ISO 22002-1:2025, 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: Con amplia experiencia en prerrequisitos para la producción de alimentos ISO 22002-1.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los prerrequisitos aplicables para la producción higiénica de alimentos con base en la norma ISO 22002-1:2025 y será capaz de implementarlos en su empresa.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de producción, calidad, almacenes y mantenimiento
- Personal operativo de producción, calidad, almacenes y mantenimiento
- Miembros del equipo de auditores internos
- Personal responsable de los prerrequisitos para la producción de alimentos

Temario general

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

- ¿Qué son los prerrequisitos?
- ¿Para qué sirven los prerrequisitos?
- Importancia de los prerrequisitos
- Estructura de la norma ISO 22002-1
- 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 de instalaciones y espacios de trabajo

- Estructuras internas
- 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
- Productos químicos para calderas

5. Control de plagas

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

6. Gestión de residuos

- Gestión de pérdida
- Desperdicio de alimentos
- Reciclaje
- 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
- 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
- Sistemas de limpieza in situ (CIP)

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

- Defensa alimentaria
- Prevención del fraude alimentario

14. Reproceso de productos

- Almacenamiento
- Identificación
- Trazabilidad
- Uso del reproceso

15. Conclusiones



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