



TEMARIO

ISO 22002-100:2025 & ISO 22002-1:2025 PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PARTE 100: REQUISITOS PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS,
PIENSOS Y ENVASES / PARTE 1: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS



ISO 22002-100:2025 & ISO 22002-1:2025 PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PARTE 100: REQUISITOS PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS,
PIENSOS Y ENVASES / PARTE 1: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN:
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

El mundo de las normas de inocuidad alimentaria está en constante evolución, evidencia de ello es que la Organización Internacional de Estandarización acaba de publicar una nueva Norma Internacional, **la ISO 22002-1:2025 Programas de prerrequisitos sobre la inocuidad de los alimentos — Parte 1: Fabricación de alimentos**, la cual cancela y reemplaza a la especificación técnica ISO/TS 22002-1:2009 trayendo consigo cambios estructurales y de contenido que toda organización del sector debe conocer.

Un cambio radical en esta nueva versión es que ahora debe utilizarse en conjunto con la nueva norma **ISO 22002-100:2025 Programas de prerrequisitos sobre la inocuidad de los alimentos — Parte 100: Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases**. Se piensa en ello como un sistema de bloques de construcción donde **ISO 22002-100:2025** contiene los requisitos generales y comunes aplicables a gran parte de la cadena de suministro, mientras que **ISO 22002-1:2025** se enfoca exclusivamente en los requisitos específicos para la fabricación de alimentos.

Este curso está diseñado para que el participante logre comprender e interpretar adecuadamente la actualización de las normas de los Programas Prerrequisitos, identificando los principales cambios para su posterior implementación o mantenimiento del Sistema de Gestión, con la finalidad de generar un ambiente higiénico y apropiado en las etapas de producción, almacenamiento y distribución de alimentos.



OBJETIVOS

- Conocer los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-1:2025.
- Identificar la interacción que los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma ISO 22002-100:2025 y la ISO 22002-1:2025 tienen dentro de un plan de inocuidad alimentaria de una Organización.
- Identificar los factores clave, requisitos regulatorios y reglamentarios como marco de referencia para la implementación de los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma ISO 22002-100:2025 y la ISO 22002-1:2025.



DIRIGIDO A

- Directivos.
- Gerentes.
- Supervisores.
- Responsables del sistema de gestión.
- Implementadores de sistemas de gestión.
- Integrantes del equipo multidisciplinario.
- Auditores internos.
- Consultores.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en HACCP.
- Conocimientos en implementación de Sistemas de Gestión de Inocuidad.
- Conocimientos en esquemas de Inocuidad y Calidad.



TEMARIO

ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-1:2025

1. ALCANCE
2. REFERENCIAS NORMATIVAS
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES
4. CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO DE EDIFICIOS
5. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE INSTALACIONES Y ESPACIOS DE TRABAJO
6. SERVICIOS
7. CONTROL DE PLAGAS
8. RESIDUOS, GESTIÓN DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y RECICLAJE
9. IDONEIDAD Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS
10. GESTIÓN DE MATERIALES COMPRADOS
11. ALMACENAMIENTO, INCLUIDOS ALMACÉN Y TRANSPORTE
12. MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN
13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
14. HIGIENE PERSONAL E INSTALACIONES PARA EMPLEADOS
15. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y EL CONSUMIDOR
16. DEFENSA ALIMENTARIA Y FRAUDE ALIMENTARIO
17. REPROCESO (ISO 22002-1:2025)



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

