



TEMARIO

ISO 22002-100:2025 & ISO 22002-4:2025 PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PARTE 100: REQUISITOS PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS,
PIENSOS Y ENVASES / PARTE 4: FABRICACIÓN DE ENVASES PARA ALIMENTOS



ISO 22002-100:2025 & ISO 22002-4:2025 PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

DURACIÓN:
16 horas

PARTE 100: REQUISITOS PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS,
PIENSOS Y ENVASES / PARTE 4: FABRICACIÓN DE ENVASES PARA ALIMENTOS

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

Los Programas de Prerrequisitos son actividades básicas y esenciales que establecen controles para los peligros durante la producción, almacenamiento y distribución de productos con la finalidad de garantizar la inocuidad de estos y asegurar que las organizaciones cumplan con las regulaciones locales e internacionales, lo cual incrementa la confianza del cliente y oportunidades de negocio.

En el dinámico mundo de la inocuidad alimentaria, la actualización y la mejora continua son pilares fundamentales, prueba de ello es la reciente publicación de la Organización Internacional de Estandarización de la nueva norma **ISO 22002-4:2025, Programas de prerrequisitos sobre la inocuidad de los alimentos — Parte 4: Fabricación de envases para alimentos**, la cual reemplaza a la especificación técnica ISO/TS 22002-4 e introduce un cambio estructural significativo, que ahora se debe implementar en conjunto con la 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**.

Este curso está diseñado para que el participante logre comprender e interpretar adecuadamente la actualización la normas de los Programas Prerrequisitos, identificando los principales cambios para su posterior implementación o mantenimiento del Sistema de Gestión en sus organizaciones.



OBJETIVOS

- Conocer los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-4:2025.
- Identificar la interacción que los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma ISO 22002-100:2025 y la ISO 22002-4:2025 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 22002-4:2025.



DIRIGIDO A

- Responsables de inocuidad de los alimentos.
- Personal líder en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Auditores internos y externos que deseen realizar auditorías de segunda y tercera parte.
- Responsables de la dirección.
- Implementadores de Sistemas de Gestión.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Ingenieros, entre otros.



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 22002-4:2025

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 22002-4:2025)



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

