

TEMARIO

ISO 22002-100:2025 & ISO 22002-6:2025

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PARTE 100: REQUISITOS PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PIENSOS Y ENVASES / PARTE 6: PRODUCCIÓN DE PIENSOS Y ALIMENTOS PARA ANIMALES

GLOBAL STANDARDS TRAINING

R1



ISO 22002-100:2025 & ISO 22002-6:2025
PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PARTE 100: REQUISITOS PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PIENSOS Y ENVASES / PARTE 6: PRODUCCIÓN DE PIENSOS Y ALIMENTOS PARA ANIMALES

DURACIÓN:
16 horas

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

Debido a las constantes actualizaciones que acontecen en el mundo de la inocuidad alimentaria, la Organización Internacional de Estandarización ha publicado de manera oficial la nueva norma **ISO 22002-6:2025 Programas de prerrequisitos sobre la Inocuidad de los alimentos — Parte 6: Producción de piensos y alimentos para animales,** la cual anula y reemplaza a la especificación técnica ISO/TS 22002-6:2016.

El cambio más significativo es la introducción de 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,** la cual se centraliza en los requisitos comunes de PPR aplicables a toda la cadena de suministro, volviendo la norma **ISO 22002-6:2025** más específica, enfocándose únicamente en los requisitos particulares de la producción de piensos y alimentos para animales.

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 y actualización, con la finalidad de establecer condiciones higiénicas y seguras para la producción de piensos y alimentos para animales.

OBJETIVOS

- Conocer los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-6:2025.
- Identificar la interacción que los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma ISO 22002-100:2025 y la ISO 22002-6:2025 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 22002-6:2025.

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 22002-6:2025

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 22002-6:2025)

CERTIFICACIONES

GLOBAL STANDARDS TRAINING

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.

GLOBAL STANDARDS TRAINING

CONTÁCTANOS

LADA SIN COSTO
800 277 6242

info@globalstd.com

online.globalstd.com