



TEMARIO

ISO 22002-100:2025, ISO 22002-1:2025 & ISO 22002-4:2025

PROGRAMA 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 / PARTE 4: FABRICACIÓN DE ENVASES PARA ALIMENTOS



ISO 22002-100:2025, ISO 22002-1:2025 & ISO 22002-4:2025

PROGRAMA 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 / PARTE 4: FABRICACIÓN DE ENVASES PARA ALIMENTOS

DURACIÓN:
16 horas

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 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 22002-100:2025 Programas de prerrequisitos sobre la inocuidad de los alimentos — Parte 100: Requisitos para la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases que ahora se debe implementar en conjunto con la norma la ISO 22002-1:2025 Programas de prerrequisitos sobre la inocuidad de los alimentos — Parte 1: Fabricación de alimentos y la ISO 22002-4:2025, Programas de prerrequisitos sobre la inocuidad de los alimentos — Parte 4: Fabricación de envases para alimentos.

Este curso está diseñado para que el participante pueda comprender e identificar los requisitos de las normas referentes a los programas de prerrequisitos para la fabricación de los alimentos y de envases para alimentos para su correcta implementación, ejecución y mejora.



OBJETIVOS

- Conocer los requerimientos base de los Programas de Prerrequisitos en las normas ISO 22002-100:2025, ISO 22002-1:2025 e ISO 22002-4:2025.
- Identificar la interacción que los Programas de Prerrequisitos definidos en las normas ISO 22002-100:2025, ISO 22002-1:2025 e ISO 22002-4:2025 tienen dentro de un plan de inocuidad alimentaria de una organización.
- Identificar de los requisitos legales y reglamentarios correspondientes para la implementación de las normas ISO 22002-100:2025, ISO 22002-1:2025, ISO 22002-4:2025.



DIRIGIDO A

- Personal interesado o responsable en implementar, mejorar y auditar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, entre los que se encuentran:
- 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.
 - Ingenieros, entre otros.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura.
- Conocimientos en HACCP.
- Conocimientos en implementación de Sistemas de Gestión de Inocuidad.
- Conocimientos en esquemas de Inocuidad y Calidad.
- Normatividad nacional y/o extranjera aplicable en alimentos y/o envases para alimentos.



TEMARIO

ISO 22002-100:2025, ISO 22002-1:2025 & 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 22002-1:2025 e 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](https://www.online.globalstd.com)