

Curso de actualización ISO 22002-1:2025 Prerrequisitos de Inocuidad Alimentaria



Propuesta del Servicio

Contenido:

Importancia de los programas de prerrequisitos.

La nueva estructura de la Serie ISO 22002

Principales cambios de la ISO 22002-1:2025 respecto a la ISO 22002-1:2009.

Incorporación de la ISO 22002-100.

Términos y definiciones ISO 22002-1:2025 e ISO 22002-100.

- Construcción y distribución de edificios
- Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo
- Servicios
- Control de plagas
- Gestión de residuos, PDA y reciclaje
- Idoneidad y mantenimiento del equipo
- Gestión de materiales adquiridos
- Almacenamiento, incluido el depósito y el transporte
- Medidas para la prevención de la contaminación
- Limpieza y desinfección
- Higiene personal e instalaciones para empleados
- Información sobre productos y consumidores
- Defensa alimentaria y fraude alimentario
- Reproceso

Dirigido a

Cualquier miembro de la organización con responsabilidades en el SGIA:

- Dirección
- Gerencias y jefaturas
- Líder y miembros del equipo de Inocuidad
- Auditores Internos, consultores
- Supervisores, operarios y trabajadores
- Personal que administra PCC PPRO

Beneficios

Al finalizar el curso los participantes tendrán los conocimientos necesarios para planificar la implementación o mantenimiento de los programas prerrequisitos PPR o BPM como la base principal de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA).

Serán capaces de identificar los PPR o BPM que corresponden a sus procesos y cómo controlarlos de acuerdo con la última actualización de las normas ISO 22002-1 y 22002-100 versión 2025.

Certificado digital de participación

Tiempo y duración

Duración del curso 9 horas – Modalidad Virtual

Consultor

Lic. Rubén Vargas

Consultor en Gestión de Calidad e Inocuidad

Bioquímico – Microbiólogo de Alimentos

Experto en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

FSSC22000 V6

Auditor Líder FSSC 22000 V6

Auditor Interno ERCA ISO 22000:2018

Contáctanos

rubenvargasv@gmail.com

demingconocimiento@gmail.com

www.consultorademing.com



+591 70544380

