



## TEMARIO

---

**REQUERIMIENTOS ISO/TS 22002-4**  
PROGRAMA DE PRERREQUISITOS EN MATERIA DE  
SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA FABRICACIÓN  
DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS



## REQUERIMIENTOS ISO/TS 22002-4 PROGRAMA DE PRERREQUISITOS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA FABRICACIÓN

**DURACIÓN:**  
16 horas

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

Los Programas de Prerrequisitos son actividades básicas y esenciales enfocados a mantener un ambiente higiénico durante la producción, manipulación y suministro de productos finales inocuos para el consumo humano.

Este curso está definido para que el participante pueda identificar y garantizar la calidad e inocuidad de los envases para alimentos a través de la implementación, ejecución y mejora de los programas de prerrequisitos definidos en la Norma Técnica ISO/TS 22002-4:2013.



### OBJETIVOS

- Conocer los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma Técnica ISO/TS 22002-4:2013.
- Identificar la interacción que los Programas de Prerrequisitos definidos en la Norma Técnica ISO/TS 22002-4:2013 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 Técnica ISO/TS 22002-4:2013.



### PRERREQUISITOS

- 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.



### 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.
- Auditores de certificación.
- Ingenieros, entre otros.



## TEMARIO

### ISO/TS 22002-4:2013

- 4.1 Establecimiento.
- 4.2 Disposición de las instalaciones y áreas de trabajo.
- 4.3 Servicios.
- 4.4 Residuos.
- 4.5 Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento.
- 4.6 Administración de los materiales y servicios comprados.
- 4.7 Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- 4.8 Limpieza.
- 4.9 Control de plagas.
- 4.10 Higiene del personal e instalaciones de los empleados.
- 4.11 Reproceso.
- 4.12 Procedimiento de retiro de productos (recall).
- 4.13 Almacenamiento y transporte.
- 4.14 Información del producto y comunicación con el cliente.
- 4.15 Defensa de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo.



## 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](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

