



Synergy BioTech

Because health is first

Interpretación de la norma ISO/TS 22002-1:2009 Programa prerrequisitos para la inocuidad alimentaria— Parte 1: Manufactura de alimentos



Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Departamento de Calidad

Emprendedores y profesionistas interesados en actualizar y reforzar su conocimiento en la especificación técnica ISO/TS 22002-1:2009

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

La organización internacional de estandarización (ISO, por sus siglas en inglés) es una federación mundial dedicada a crear y promover el uso de normas con el propósito de mejorar la calidad, seguridad, y buenas prácticas en diferentes industrias, incluyendo la de alimentos. La ISO/TS 22002-1:2009 es una especificación técnica que apoya el control de los peligros a la inocuidad alimentaria, al especificar los requerimientos para la implementación y mantenimiento de un programa de prerrequisitos. Ésta especificación es aplicable en todas las organizaciones independientemente de su tamaño o complejidad, las cuales están involucradas en alguna etapa de la cadena alimentaria y desee implementar un sistema como especificado en ISO 22000:2005 Clausula 7.

El objetivo de este curso es examinar cada uno de éstos prerrequisitos con ejemplos prácticos y casos de estudio.



Objetivo del Curso

El objetivo de este curso es examinar cada uno de éstos prerrequisitos con ejemplos prácticos y casos de estudio.

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Objetivo y programa del curso

Referencias normativas

Términos y definiciones

Diseño y construcción

- Requerimientos generales
- Medio ambiente
- Localidad del establecimiento

Disposición del lugar y espacio del trabajo

- Requerimientos generales
- Diseño interno, externo y tráfico
- Estructura interna y accesorios
- Posicionamiento del equipo
- Instalaciones del laboratorio
- Locales temporales o móviles y máquinas expendedoras
- Almacenaje de alimentos, empaques, ingredientes y químicos

Servicios

- Requerimientos generales
- Suministro de agua
- Productos químicos para coladeras
- Ventilación y calidad del agua
- Aire comprimido y otros gases
- Iluminación

Depósito de basura

- Requerimientos generales
- Contenedores para desperdicio o sustancias peligrosas
- Limpieza y manejo de desechos
- Alcantarillas y drenaje

Aptitud, limpieza y mantenimiento del equipo

- Requerimientos generales

- Diseño higiénico
- Superficie de contacto con el producto
- Control de temperatura y monitoreo del equipo
- Limpieza de la planta, equipo y utensilios
- Mantenimiento preventivo y correctivo

Manejo de la compra de materiales

- Requerimientos generales
- Selección y administración de proveedores
- Requerimientos de materiales entrantes

Medidas de prevención de contaminación cruzada

- Requerimientos generales
- Contaminación cruzada microbiológica
- Manejo de alérgenos
- Contaminación física

Limpieza y sanitización

- Requerimientos generales
- Agentes y herramientas para la sanitización
- Programas de limpieza y sanitización
- Sistema de limpieza en el lugar
- Monitoreo de la eficiencia de la sanitización

Control de plagas

- Programa de control de plagas
- Prevención de acceso
- Refugio e infestación
- Monitoreo y detección
- Erradicación



Synergy BioTech
Because health is first

Objetivo del Curso

El objetivo de este curso es examinar cada uno de éstos prerequisites con ejemplos prácticos y casos de estudio.

Temario

Higiene del personal e instalaciones para empleados

- Requerimientos generales
- Instalaciones de higiene para el personal y baños
- Cocineta para el personal
- Uniforme y ropa protectora
- Estado de salud
- Heridas y enfermedades
- Limpieza personal
- Comportamiento del personal

Re-trabajo

- Requerimientos generales
- Almacenado, identificación y trazabilidad
- Uso de re-trabajo

Procedimiento de retiro del producto

- Requerimientos generales
- Requerimientos para retiro de producto

Almacenaje

- Requerimientos generales
- Requerimientos de almacenaje
- Vehículos, medios de transporte y contenedores

Información del producto y sensibilización del consumidor

Defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo

Requerimientos generales

Control de accesos

Conclusiones

Examen

Cierre del curso

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 27, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 5,700.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 6,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 6,000.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

13 y 14 Febrero, y 13 y 14 Noviembre 2017; 9:00 a 17:00 horas

12 y 13 Febrero, y 12 y 13 Noviembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

