



# Synergy BioTech

Because health is first

## Interpretación de la norma ISO/TS 22002-4:2013 programa prerrequisitos para productores de alimentos y bebidas. Parte 4: Fabricación de envases para alimentos



### Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de  
Calidad e Inocuidad

Departamento de Calidad

Departamento de Envases y Embalajes

Emprendedores y profesionistas interesa-  
dos en actualizar y reforzar su conoci-  
miento en los programas pre-requisito  
ISO/TS 22002-4:2013

### 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 empaques. La ISO/TS 22002-4:2013 especifica los requerimientos para establecer, implementar y mantener los programas prerrequisito (PRPs) para ayudar a controlar los peligros a la inocuidad alimentaria en la manufactura de empaques para alimentos y/o productos intermedios.

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 éste curso es examinar cada uno de los prerrequisitos con ejemplos prácticos y casos de estudio

## Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Conceptos: Limpieza, higiene, sanidad, salubridad, inocuidad, calidad

Introducción

Objetivo

Referencias normativas

Términos y definiciones

Programas prerrequisito genéricos (PRPs)

Establecimiento

Disposición de basura/desperdicio

Aptitud de equipo, limpieza y mantenimiento

Manejo de compras de materiales y servicios

Medidas para la prevención de contaminación

Limpieza

Control de plagas

Facilidades e higiene del personal

Re-trabajo

Procedimientos de retiro

Transporte y almacenamiento

Información del empaque de los alimentos y comunicación al consumidor

Defensa Alimentaria y bioterrorismo

Comparación de diseño del empaque y desarrollo de objetos relevantes

Conclusiones

Examen

Fin de 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\$ 4,300.00 + 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\$ 5,000.00 + 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:

20 y 21 Febrero, & 23 y 24 Octubre 2017 9:00 a 17:00 horas

19 y 20 Febrero, & 22 y 23 Octubre 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

