

Programa de Prerequisitos para la Inocuidad de los alimentos . ISO 22002-1: 2009

Un estándar mundial...

OBJETIVO

Establecer el estándar o protocolo para el manejo y gestión de los programas de prerequisites con el fin de fortalecer cualquier modelo de gestión para la inocuidad alimentaria existente como ISO 22000:2005

DIRIGIDO A

Personal del sector alimentos, tanto organizaciones públicas como privadas, que se desempeñen a lo largo de la cadena alimentaria

CONTENIDO DEL CURSO

- Términos y Definiciones
- Construcción y distribución de Edificios.
- Distribución de instalaciones y lugares de trabajo.
- Servicios: aire, agua y energía eléctrica
- Disposición de desechos.
- Adecuación , limpieza y mantenimiento de equipo.
- Manejo de materiales comprados.
- Medidas de prevención para la contaminación cruzada.
- Limpieza y saneamiento.
- Control de plagas..
- Higiene del personal e instalaciones para los empleados.
- Procedimiento de retiro de producto del mercado.
- Almacenamiento.
- Información de producto y advertencias al consumidor.
- Defensa de alimentos.

METODOLOGIA

Exposición teórico-práctica in company por parte del facilitador, a través de recursos de enseñanza. Manejo de ejemplos prácticos con intervención de los participantes.

DURACIÓN 16 horas

