



Curso: Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos aplicables para el transporte y almacenamiento higiénico de alimentos con base en la norma ISO/TS 22002-1:2009 y será capaz de implementarlos en su empresa.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad, almacenes, mantenimiento y logística.
Personal operativo de calidad, almacenes, mantenimiento y logística.
Miembros del equipo de auditores internos.

Instructor: Ingeniero en alimentos con más de 20 años de experiencia en inocuidad alimentaria.



8h
De duración

Metodología: 40% teoría – 60% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a la norma ISO/TS 22002-5:2019

- Importancia Relación entre la norma ISO 22002 y los sistemas FSSC 22000
- Programas de prerrequisitos basados en ISO/TS 22002-5:2019
- Requisitos generales para el transporte y almacenamiento de alimentos

2. Requisitos para edificios e instalaciones

- Distribución exterior
- Distribución interior y espacios de trabajo
- Servicios (aire, agua y energía)

3. Equipos.

- Requisitos generales
- Superficies en contacto con los alimentos
- Mantenimiento

4. Gestión de materiales comprados y servicios

- Requisitos generales
- Recepción de materiales

5. Operaciones de transporte y almacenamiento

- Requisitos para unidades
- Carga y descarga
- Operaciones de cross-dock
- Condiciones controladas de temperatura
- Materiales no conformes, dañados y devoluciones

6. Higiene.

- Higiene del personal
- Instalaciones para el personal
- Comedores
- Uniformes
- Personal enfermo o con lesiones
- Limpieza y comportamiento del personal

7. Limpieza y desinfección.

- Agentes y utensilios de limpieza
- Programas de limpieza y sanitización
- Disposición de residuos y reciclado
- Residuos peligrosos

8. Control de plagas

- Prevención del ingreso
- Monitoreo y detección
- Infestaciones
- Erradicación

9. Identificación, trazabilidad y recall.

- Identificación de productos
- Procedimientos de retiro de producto
- Seguridad de las instalaciones

10. Conclusiones.