



Curso: Prerrequisitos para la producción de alimentos agrícolas (ISO/TS 22002-3:2011)

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante conocerá los prerrequisitos aplicables para la producción de alimentos en el sector agrícola y pecuario con base en la norma ISO/TS 22002-3:2011 y será capaz de implementarlos en su empresa.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad, inocuidad, mantenimiento y producción.
Personal operativo de calidad, mantenimiento y producción.
Productores agrícolas y pecuarios

Instructor: Ingeniero en alimentos con más de 15 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 22002-3:2011

- Relación entre la norma ISO 22002 y los sistemas FSSC 22000
- Alcance de la norma ISO/TS 22002-3:2011
- Programas de prerrequisitos basados en ISO/TS 22002-3:2011
- Estructura de la norma, términos y definiciones.

2. Programas de prerrequisitos comunes.

- Localización
- Construcción y distribución de la planta
- Mantenimiento de equipos
- Higiene del personal
- Animales de trabajo
- Gestión de las compras
- Almacenamiento y transporte interno
- Limpieza
- Manejo de residuos
- Control de plagas
- Manejo de productos potencialmente no inocuos
- Procesos subcontratados

3. Prerrequisitos específicos para la producción agrícola.

- Riego
- Fertilización
- Protección de plantas
- Cosecha y actividades posteriores

4. Prerrequisitos específicos para la producción de animales.

- Alimento y agua para animales
- Salud de los animales
- Producción de leche
- Recolección de huevos
- Preparación para el sacrificio
- Crecimiento y recolección

5. Conclusiones