



MCG de México

Curso: Prerrequisitos para la producción de alimentos agrícolas (ISO/TS 22002-3:2011), registrado ante STPS.

Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Ingeniero en alimentos con más de 15 años de experiencia en inocuidad alimentaria.

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.

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

999Metodología: 40% teoría – 60 % ejercicios y casos prácticos