



MCG de México

## **Curso: Prerrequisitos para el transporte y almacenamiento de alimentos (ISO/TS 22002-5:2019), registrado ante STPS**

### **Incluye:**

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ 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 20 años de experiencia en inocuidad alimentaria.

**Objetivos:** Al finalizar el curso, el participante conocerá los prerrequisitos 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.

## **Temario general.**

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

- 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



MCG de México

#### **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**

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