



PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

Objetivo:

Al término del curso, el participante obtendrá la comprensión necesaria para implementar e identificar la importancia y alcance de cada uno de los programas de prerequisites que indica la norma internacional, ISO/TS 22002-1, para el establecimiento e implementación de un SGIA.

 **Duración:** 08 horas

 **Modalidad:** Remota o Presencial

Perfil del participante

Dirigido a: Personal encargado del sistema de gestión, miembros del equipo de auditores internos, miembros del equipo HACCP, personal involucrado en el sistema de gestión, manipuladores de alimentos del sector industrial

Beneficios del curso

Los programas preventivos, actividades cotidianas que debe adoptar una empresa de alimentos, son de necesidad básica para la implementación exitosa de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), y previos a una implementación de sistema HACCP.

PROGRAMA DE PRERREQUISITOS



Temario

-ISO/TS 22002 -1

Construcción y distribución de edificios	Distribución de locales y espacios	Servicios_ aire, agua y energía	Eliminación de desechos	Idoneidad de los equipos, limpieza y mantenimiento
Gestión de los materiales comprados	Medidas para la prevención de la contaminación	Limpieza y sanitización	Control de plagas	Higiene personal e instalaciones
Retrabajo	Retiro de producto	Almacenamiento	Información del producto	Defensa de los alimentos/ biovigilancia/ bioterrorismo



El curso incluye: DC-3, constancia de participación, manual para el participante, material de trabajo.



PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

Condiciones de pago

100% del pago previo al inicio del evento de capacitación

Política de cancelación

- ▶ En cursos cerrados (remotos o presenciales):
No se cobrarán cargos, siempre y cuando el cliente notifique 48 horas antes del evento y su depósito será devuelto de manera íntegra a los datos que nos indique, de lo contrario se realizará un cargo del 30%.
El cliente deberá reembolsar gastos realizados relacionados con viáticos.
- ▶ Cancelación por parte de GGI
Para cursos abiertos, en caso de no reunir el aforo mínimo de 5 personas, podría darse por cancelado el evento, se dará aviso 2 días antes y se regresará al cliente el 100% de su pago.
Para cursos cerrados, en caso de eventos extraordinarios, se reagendará en común acuerdo con el cliente o si el cliente lo determina, se regresará el 100 % de su pago.