

INOCUIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

Implementación de Programas Prerrequisito para Transporte y Almacenamiento **ISO 22002-5:2025**

La inocuidad alimentaria debe mantenerse durante toda la cadena de suministro; el transporte y el almacenamiento son etapas críticas donde ISO 22002-5:2025 establece los Programas Prerrequisito para controlar riesgos y preservar la seguridad del alimento.

DURACIÓN

8 horas

MODALIDADVirtual en vivo (recomendada) ·
Presencial In-Company**DIRIGIDO A**

Responsables de Inocuidad Alimentaria · Responsables de Calidad · Supervisores de Almacén · Supervisores de Logística · Coordinadores de Distribución · Personal de Operaciones · Responsables de Sistemas ISO 22000 · Consultores e implementadores.

ENTREGABLES

Constancia con valor curricular · Materiales para realizar las dinámicas.



01 Justificación y enfoque del curso

La inocuidad alimentaria debe mantenerse durante toda la cadena de suministro. Las actividades de transporte y almacenamiento representan etapas críticas donde pueden presentarse riesgos físicos, químicos, biológicos y alergénicos que comprometan la seguridad del alimento.

La norma ISO 22002-5:2025 establece los Programas Prerrequisito (PRP) específicos para controlar estos riesgos, proporcionando las condiciones básicas y actividades necesarias para preservar la inocuidad durante la recepción, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos.

Este curso brinda una interpretación práctica de cada requisito de la norma, facilitando su implementación en organizaciones que participan en la cadena logística alimentaria.

02 Objetivo general

Al finalizar el curso, el participante será capaz de interpretar e implementar los requisitos establecidos en ISO 22002-5:2025 para desarrollar Programas Prerrequisito eficaces que aseguren la inocuidad de los alimentos durante las actividades de transporte y almacenamiento.

03 Objetivos específicos

- ◆ Comprender la estructura y alcance de ISO 22002-5:2025.
- ◆ Interpretar cada uno de los requisitos establecidos por la norma.
- ◆ Identificar los controles necesarios para prevenir riesgos de inocuidad durante el almacenamiento y transporte.
- ◆ Implementar Programas Prerrequisito alineados con ISO 22000 y otros esquemas de certificación.

04 Perfil del participante

Conocimientos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP o Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Dirigido a organizaciones dedicadas al:

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| ◆ Almacenamiento | ◆ Transporte |
| ◆ Distribución | ◆ Operadores logísticos |
| ◆ Centros de distribución | ◆ Comercialización de alimentos |

05 Temario detallado por módulo

M1 Introducción a ISO 22002-5 y Programas Prerrequisito

90 min

PRODUCTO Mapa de riesgos de inocuidad en la cadena logística.

- ♦ La familia ISO 22000.
- ♦ Estructura de la serie ISO 22002.
- ♦ Relación con HACCP.
- ♦ Riesgos de inocuidad en transporte y almacenamiento.
- ♦ Programas Prerrequisito (PRP): propósito e importancia.
- ♦ Alcance de ISO 22002-5.
- ♦ Relación con ISO 22000.
- ♦ Enfoque preventivo basado en riesgos.

M2 Interpretación de los requisitos de ISO 22002-5

180 min

PRODUCTO Diagnóstico del nivel de cumplimiento de un proceso logístico.

- ♦ Alcance de aplicación.
- ♦ Servicios y suministros.
- ♦ Mantenimiento.
- ♦ Control de plagas.
- ♦ Control de temperatura y condiciones ambientales.
- ♦ Gestión de alérgenos.
- ♦ Protección del producto durante el transporte.
- ♦ Infraestructura e instalaciones.
- ♦ Equipos de transporte.
- ♦ Limpieza y desinfección.
- ♦ Gestión de residuos.
- ♦ Prevención de contaminación cruzada.
- ♦ Recepción, almacenamiento y despacho.
- ♦ Higiene y comportamiento del personal.

M3 Implementación práctica de los Programas Prerrequisito

150 min

PRODUCTO Plan de implementación de PRP para una organización.

- ♦ Desarrollo de procedimientos.
- ♦ Registros requeridos.
- ♦ Gestión de proveedores logísticos.
- ♦ Gestión de productos no conformes.
- ♦ Preparación y respuesta ante emergencias.
- ♦ Controles operacionales.
- ♦ Monitoreo de condiciones ambientales.
- ♦ Acciones correctivas.
- ♦ Trazabilidad.
- ♦ Indicadores de desempeño de los PRP.

M4 Integración con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

60 min

PRODUCTO Plan básico de implementación.

- ♦ Relación entre PRP, OPRP y PCC.
- ♦ Relación con FSSC 22000.
- ♦ Integración con ISO 22000.
- ♦ Factores críticos para una implementación exitosa.

- ◆ Errores frecuentes en la aplicación de ISO 22002-5.

- ◆ Recomendaciones para mantener la eficacia de los PRP.

Enfoque práctico: cada módulo entrega un producto de trabajo — mapa de riesgos, diagnóstico de cumplimiento, plan de implementación de PRP y plan básico de integración — construido durante las dinámicas del curso.

06 Evaluación del aprendizaje

01

Caso práctico

Interpretación de los requisitos de ISO 22002-5 aplicados a un almacén y una operación de transporte.

02

Diagnóstico de cumplimiento

Identificación de fortalezas y oportunidades de mejora en un proceso logístico.

03

Proyecto integrador

Diseño de un plan básico de implementación de Programas Prerrequisito para transporte y almacenamiento.

08 Competencias esperadas al cierre

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- ◆ Interpretar correctamente los requisitos de ISO 22002-5:2025.
- ◆ Identificar los Programas Prerrequisito aplicables a su organización.
- ◆ Implementar controles para preservar la inocuidad durante el transporte y almacenamiento.
- ◆ Integrar los PRP con un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en ISO 22000.
- ◆ Desarrollar procedimientos, registros y controles alineados con las mejores prácticas internacionales.

¿Listos para asegurar la inocuidad en su cadena logística?

Solicite una propuesta in-company a la medida de su operación de transporte y almacenamiento. Atendemos en todo el país.

CDMX

55 4000 1324

MONTERREY

81 2474 9959

QUERÉTARO

442 167 1450

GUADALAJARA

33 1580 8051

informes@sgmconsultores.com.mx

informes@cursosnormasiso.com