



Fecha de inicio A convenir



Metodología Virtual/ Presencial



PROGRAMAS PREREQUISITO NTC-ISO-TS 22002-2:2018

Duración 16 Horas



Programas de prerrequisitos para la inocuidad alimentaria. Parte 2: Servicios de alimentación (Catering)

Propósito de formación:

Brindar los requisitos para el diseño, la implementación y el mantenimiento de los programas de prerrequisitos (PPR) para facilitar el control de los peligros de inocuidad alimentaria en los servicios de catering, catering aéreo, banquetes, entre otros, en unidades centrales y satélites, hospitales e instalaciones de salud, hoteles, restaurantes, cafeterías, servicios de alimentación.

Dirigido a:

Responsables de calidad e inocuidad en empresas de servicios de alimentación institucional, catering. Coordinadores y operadores en centrales de producción de alimentos listos para el consumo. Profesionales encargados de implementar ISO 22000 o FSSC 22000 en operaciones de servicio de alimentos. Consultores y auditores internos especializados en inocuidad alimentaria en el sector food service. Supervisores de procesos de cocina industrial, empaque, almacenamiento y transporte en empresas de catering, consultores técnicos y auditores

Contenido:

- Introducción a los Programas Prerrequisito (PPR) en la gestión de inocuidad alimentaria
- Diseño higiénico de instalaciones, equipos y flujo operativo
- Control de contaminación cruzada física, química y biológica
- Limpieza, desinfección y control ambiental en áreas de preparación
- Control de materias primas, alérgenos y productos terminados
- Gestión del personal: higiene, salud, capacitación y flujo de actividades
- Manejo de residuos y control de plagas en entornos de servicio de alimentos
- Monitoreo y mantenimiento de condiciones de almacenamiento, transporte y servicio
- Requisitos documentales, registros y evidencias requeridas en auditorías
- Taller de aplicación: implementación y verificación de PPR en entornos reales de catering









