



PROGRAMAS PRERREQUISITOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22002 - 100:2025

Aplica a: alimentos, piensos,
empaque para la cadena de
suministro



Dirigido a organizaciones y/o partes interesadas con FSSC 22000, ISO 22000,
HACCP o estándar GFSI



05 de diciembre 2025

Horario: 8 am - 5 pm



Modalidad

Curso sincrónico -Virtual.



Inversión

\$850.000 COP + IVA por participante

Descuento para cliente activo o grupos de
más de tres personas



Capacitador

Rosa Amézquita, auditor, capacitador, consultor
estándares GFSI

TEMÁTICAS

- Construcción y distribución de edificios.
- Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo.
- Servicios públicos.
- Control de plagas.
- Residuos, gestión de FLW (Pérdida y desperdicio de alimentos) y reciclaje.
- Mantenimiento y adecuación de equipos.
- Gestión de materiales adquiridos.
- Almacenamiento, incluido el depósito y el transporte.
- Medidas de prevención de la contaminación.
- Limpieza y desinfección.
- Higiene personal e instalaciones para empleados.
- Información del producto y del consumidor.
- Defensa alimentaria y fraude alimentario.
- Anexos A - B (ejemplos medidas de defensa alimentaria y mitigación del fraude).

