



Proporcionar competencias, conocimientos y habilidades necesarios sobre los requisitos que se deben cumplir en materia de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria, mecanismos de control para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

Estudiarás las BPM. Los componentes del plan HACCP. ISO 22000:2018. Food Defense.

Este curso en línea (On line) está dirigido a aquellos interesados en aprender el cumplimiento y evaluación de procesos industriales relacionados con la seguridad alimentaria, así como conocer e implementar los planes de Food Defense.

Constancia de participación: ante la STPS

Precio: \$4,800

*Pregunta por nuestras formas de pago, promociones y Becas

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer y comprender los requerimientos de la Norma
- ✓ Integrar herramientas de apoyo para una implementación y control del sistema de gestión de calidad.
- ✓ Conocer y comprender las auditorías internas su desarrollo e importancia para el SG.
- ✓ Como llevar a cabo un plan de mejora continua.

DIRIGIDO A:

- ✓ Personal interesado en la inocuidad Alimentaria y requisitos de la Norma ISO 22000:2018
 - Responsables de calidad.
 - Auditores internos.
 - Implementadores de sistemas en inocuidad alimentaria
 - Consultores.
 - Auditores de certificación.
 - Supervisores.
 - Ingenieros, entre otros.

DURACIÓN: 300 horas

Prerrequisito:

- No indispensable.

TEMARIO



TRAINING

• MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM)

1. Fuentes de contaminación de los alimentos
2. Intoxicaciones alimentarias
3. Factores que determinan el desarrollo de Microorganismos
4. Entorno de trabajo en manipulación de Alimentos
5. Condiciones higiénico-sanitarias
6. Lucha contra plagas
7. Personal: higiene y hábitos de salud
8. Sistemas de control alimentario
9. Aspectos generales sistema de control
10. Los alimentos y su manipulación

• ISO 22000:2018

1. Antecedentes y Generalidades
2. Responsabilidad de la dirección
3. Gestión de recursos
4. Planificación y realización de productos inocuos
5. Validación, verificación y mejora del sistema
6. Plan de Auditoria Interna

• SISTEMAS DE AUTOCONTROL HACCP. Planes de Prerrequisitos

1. Plan de prerrequisitos y trazabilidad
2. Análisis de peligros y puntos de control críticos
3. Establecer las acciones correctoras
4. Verificar el sistema
5. Documentación y registro
6. Auditoria Interna

• DEFENSA ALIMENTARIA (Food Defense)

1. Introducción a la Food Defense
2. Definiciones.
3. Bioterrorismo, sabotaje, vandalismo
4. Norma BRC
5. IFS Food cambios versión 5ª a la 6ª
6. Evaluación de los riesgos
7. Implantación de requisitos
8. Plan de protección alimentaria
9. Norma ISO 22000 compatibilidad con IFS y BRC.

CONTÁCTANOS

Estándares Globales | Consulting
capacitación@estandaresglobales.com.mx
Ofna.55.93.70.82.58 | Móvil. 55.21.30.19.90



www.estandaresglobales.com.mx