

e-Learning

Capacitación en modalidad Webinar "Implementación de un Sistema de Inocuidad para Plantas de Alimentos"

Este diplomado fue desarrollado con la experiencia de más de 15 años de trabajo con plantas de alimentos.

Temario:

Duración total: 75 horas

Modalidad: Webinar (impartido por Internet)

MÓDULO I.

Buenas Prácticas de Manufactura Básicas

1. Introducción a la inocuidad. Peligros que afectan la salud del consumidor.
2. Prácticas de higiene personal.
3. Limpieza y sanitización.
4. Manejo integral de fauna nociva.
5. Prácticas operativas. Parte I

MÓDULO II.

Buenas Prácticas de Manufactura Intermedias

6. Instalaciones físicas.
7. Servicios a planta.
8. Equipos y utensilios.
9. Prácticas operativas. Parte II
10. Manejo de producto no conforme.

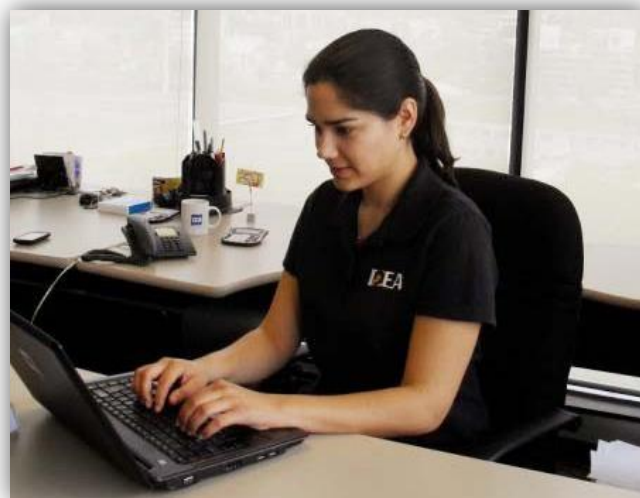
MÓDULO III.

Buenas Prácticas de Manufactura Avanzadas

11. Buenas prácticas de mantenimiento.
12. Control de vidrio y otros materiales quebradizos.
13. Instrumentos de medición.
14. Alérgenos.
15. Etiquetado.
16. Microbiología.
17. Vida de anaquel.

¿Te interesa implementar un sistema de inocuidad y no sabes cómo hacerlo?

Inscríbete a nuestro diplomado y recibirás capacitación y materiales que te ayudarán a implementarlo de manera efectiva.



MÓDULO IV.

HACCP básico

18. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
19. Trazabilidad y retiro de producto.

MÓDULO V. Sistema de Inocuidad

20. Control de documentos.
21. Auditorías internas.
22. Evaluación y desarrollo de proveedores.
23. Indicadores y compromiso de la Alta dirección.
24. Amenazas y defensa del producto (actos intencionados)/Manejo de crisis.

Dirigido a:

Gerentes y/o mandos medios responsables de la implementación del Sistema de Inocuidad en la planta, que tengan conocimientos básicos en el manejo de la computadora y con habilidades para navegar en Internet.

Duración:

75 horas

Horarios y costos:

Solicitar información a

info@ideafoodsafetyinnovation.com

Teléfono: 01 8181430750



Requerimientos del equipo:

Windows

Windows XP (32 bit con 32 bit JVM)

Windows Vista (32 bit con 32 bit JVM)

Windows Vista (64 bit con 64 bit JVM)

Windows 7 (32 bit con 32 bit JVM)

Windows 7 (64 bit con 64 bit JVM)

Pentium III 1 GHz procesador

Sun Java 1.5.0_17, Sun Java 1.6.0_12 o una versión más reciente.

Navegador: Internet Explorer 7, Internet Explorer 8, Firefox 3.5 y Firefox 4.0

Macintosh:

OS X 10.5 (32 bit con 32 bit JVM)

OS X 10.6 (64 bit con 32 bit JVM)

OS X 10.6 (64 bit con 64 bit JVM)

G4, G5 o Procesador Intel.

Apple Java 1.5.0_16 (J2SE5-32 bit), Apple Java 1.6.0_07 (J2SE5-64 bit).

Navegador: Safari 3 y Safari 4.

Y ambos requieren para operar el programa:

- 256 MB de memoria RAM

- 20 MB de espacio libre en DD.

- 28.8 kbps velocidad de conexión a Internet.

Capacitarte por internet te ofrece las siguientes

ventajas

►El curso puede tomarse desde cualquier ubicación que tenga conexión a Internet.

►No requieres paquetes computacionales ni licencias especiales.

►Los instructores son expertos en el tema y podrás preguntarles tus dudas.

►Podrás descargar materiales complementarios (ejemplos de documentos, formatos, información bibliográfica).

►Podrás participar en un grupo de discusión e intercambio de experiencias con otras personas que también están en la industria de alimentos.

►A medida que vayas avanzando con cada tema puedes ir implementando en la empresa.

Y todo esto a un precio muy accesible.

EXCELENTE RELACIÓN COSTO- BENEFICIO

Como un servicio complementario IDEA FSI también realiza programas de capacitación en línea para personal operativo. Solicita información de este servicio.

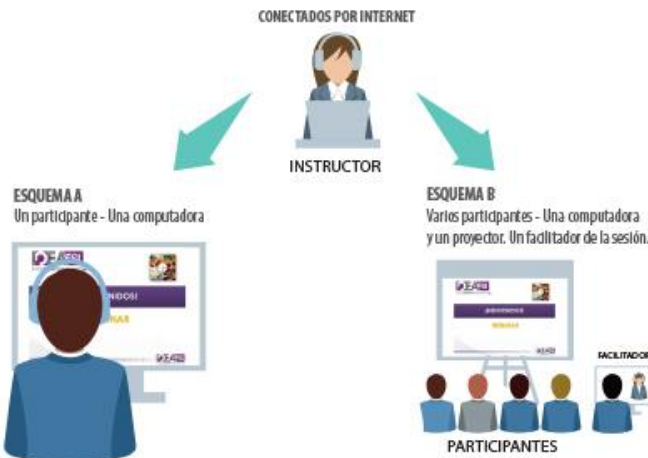
¡INSCRÍBETE!



INFORMACIÓN GENERAL Y PRECIOS

Esquema para tomar las sesiones

- A. Un participante
Una computadora
- B. Varios participantes
Una computadora
+ un proyector



Modalidad

Versión grabada

El participante puede iniciar la capacitación en cualquier momento, en el horario y días de su preferencia, y avanzar con las sesiones a su propio ritmo. Los participantes pueden enviar sus dudas y comentarios por correo electrónico a los instructores para ser atendidos en menos de 24 horas.

PRECIOS

Numero de participantes	Por Módulo	Webinar completo
De 1 a 3	\$2,500	\$12,500
4 o más	\$1,600	\$8,000
Membresía empresarial PA**	\$1,600	\$8,000

Precios MXN, NO INCLUYEN IVA

*El diploma con sello de International HACCP Alliance tiene un costo adicional de \$ 450 pesos + IVA por participante mas gastos de envío.

** La membresía empresarial se adquiere a partir de la inscripción de 4 participantes al Webinar completo. Con la membresía la empresa puede inscribir a mas personas en el mismo grupo o en otros posteriores con tarifa de Membresía empresarial PA.

El curso de HACCP Básico (Módulo 4) está acreditado por la **International HACCP Alliance**, por lo que nuestros participantes tienen la opción de obtener su diploma con el sello* de la **International HACCP Alliance**.



Mas información:

info@ideafoodsafetyinnovation.com
Teléfono: 01 8181430750