

DIPLOMADO EN LÍNEA Implementación de un Sistema de Inocuidad para Plantas de Alimentos



DIPLOMADO EN LÍNEA

Implementación de un Sistema de Inocuidad para Plantas de Alimentos



DURACIÓN TOTAL
75 horas (Divididas en 5 módulos)
MODALIDAD
En línea, grabado

TEMARIO

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.

MÓDULO IV HACCP Básico. Avalado por International HACCP Alliance.

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.

Horario:

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.

CONSULTA INFORMACIÓN Y PRECIOS:

www.ideafoodsafetyinnovation.com
info@ideafoodsafetyinnovation.com



01 8181430750

ESQUEMA PARA TOMAR LAS SESIONES

CONECTADOS POR INTERNET

