

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

