



## TEMARIO

---

### GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM NIVEL 1



# GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM

## NIVEL 1

**DURACIÓN:**  
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /  
Constancia de participación.**

Este curso está diseñado para que los participantes adquieran conocimientos de los requisitos de Global Food Safety Program Nivel 1 y de cómo implementarlos en su organización, lo cual les permitirá estar capacitados para realizar su autoevaluación y/o ser evaluados a través del programa por un evaluador externo. El curso se compone de ejercicios, experiencias y conocimientos, que le permitirán conocer los puntos clave del programa y a su vez, cómo transmitirlo dentro de su propia organización.



### OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos y habilidades para cumplir con los requerimientos del nivel 1 del programa en su organización.
- Ser capaz de transmitir los conocimientos y habilidades adquiridas al interior de su propia organización.
- Verificar la capacidad del participante para aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas.
- Preparar al personal para implementar los requerimientos del nivel 1 del programa.
- Conocer la normatividad aplicable al sector.



### DIRIGIDO A

- Personal responsable de implementar el programa.
- Personal de calidad o inocuidad.
- Consultores.
- Auditores.
- Evaluadores.
- Capacitadores.



### PRERREQUISITOS

- No necesarios.



## TEMARIO

### **A. Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.**

- Especificaciones incluyendo la liberación del producto.
- Trazabilidad.
- Gestión de incidentes en la seguridad alimentaria.
- Control de productos no conformes.
- Acción correctiva.
- Responsabilidad de la dirección.
- Requisitos generales de documentación.
- Control de dispositivos de medición y seguimiento.
- Formación.
- Gestión de quejas.
- Cultura de inocuidad.
- Desarrollo de productos.

### **B. Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).**

- Higiene Personal.
- Entorno de las instalaciones.
- Limpieza y desinfección.
- Control de contaminación de productos.
- Control de plagas.
- Calidad del agua.
- Instalaciones para el personal.

- Gestión de residuos.
- Almacenamiento y transporte.
- Uso de logos.

### **C. Control de riesgos alimentarios.**

- Tareas preliminares.
- Control de alérgenos.
- Defensa alimentaria.
- Fraude alimentario.



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



## CONTÁCTANOS

---

 **LADA SIN COSTO**  
**800 277 6242**

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

