



TEMARIO

GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM NIVEL 2



GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM NIVEL 2

DURACIÓN:
16 horas

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

Este curso está diseñado para que el participante conozca los requerimientos de Global Food Safety Program Nivel 2 para su implementación dentro de la organización. El curso se compone de conocimientos teóricos, ejercicios y experiencias que le permitirán al participante conocer los puntos clave del programa para llevar a cabo una autoevaluación, o bien, para que su organización pueda ser evaluada por un evaluador externo a través del programa.



OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos y habilidades para cumplir con los requerimientos del nivel 2 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 personal para implementar los requerimientos del nivel 2 del programa.
- Conocer la normatividad aplicable al sector.



DIRIGIDO A

- Toda persona que desee conocer el programa.
- Personal responsable de implementar el programa.
- Personal de calidad o inocuidad.
- Consultores.
- Auditores.
- Evaluadores.
- Capacitadores.



PRERREQUISITOS

- Curso de Global Food Safety Program Nivel 1.



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.
- Análisis de producto.
- Compras.
- Aprobación del proveedor y seguimiento del cumplimiento.
- Comunicación (Recall).
- 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 de agua.
- Instalaciones para el personal.
- Gestión de residuos.
- Almacenamiento y transporte.
- Mantenimiento de instalaciones y equipo.
- Uso de logos.

C. Control de riesgos alimentarios.

- Tareas preliminares.
- Control de alérgenos.
- Defensa alimentaria.
- Fraude alimentario.
- HACCP.
- Migración química.



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

online.globalstd.com

