



# RQ

## TEMARIO

---

### PROGRAMA DE DESARROLLO DE MERCADOS NIVEL BÁSICO



## PROGRAMA DE DESARROLLO DE MERCADOS NIVEL BÁSICO

**DURACIÓN:**  
16 horas

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

Este curso está diseñado para que los participantes adquieran conocimientos en los requisitos del Programa de Desarrollo de Mercados y de cómo implementarlos en su organización, lo cual le permitirá ser capacitado para realizar su autoevaluación y/o ser evaluado 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 básico 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 básico.
- Conocer la normatividad aplicable al sector.



### DIRIGIDO A

- Personal de calidad o inocuidad.
- Consultores.
- Auditores.
- Evaluadores.
- Capacitadores.



### PRERREQUISITOS

- No necesarios.



## TEMARIO

### **A. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.**

- Especificaciones, incluida la liberación del producto.
- Trazabilidad.
- Gestión de incidentes de inocuidad alimentaria.
- Producto no conforme.
- Acciones correctivas.
- Responsabilidad de la dirección.
- Conservación de registros.
- Control de equipos de medición y monitoreo.
- Capacitación.
- Defensa alimentaria.
- Fraude alimentario.

### **B. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's).**

- Higiene Personal.
- Ambiente de las instalaciones.
- Limpieza y desinfección.
- Control de contaminación de producto.
- Control de plagas.
- Calidad de agua.
- Instalaciones para el personal.
- Gestión de residuos.
- Almacenamiento y transporte.

### **C. Control de peligros alimentarios.**

- Pasos preliminares al análisis de peligros.
- Control de alérgenos.



## 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)

