



TEMARIO

PROGRAMA DE DESARROLLO DE MERCADOS NIVEL INTERMEDIO



PROGRAMA DE DESARROLLO DE MERCADOS NIVEL INTERMEDIO

DURACIÓN:
16 horas

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

Este curso está diseñado para que el participante conozca los requerimientos del programa de desarrollo de mercados para su implementación dentro de la propia 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 intermedio 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 intermedio.
- 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 Programa de desarrollo de mercados nivel básico.



TEMARIO

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

- Las especificaciones que incluyen el lanzamiento de producto.
- Trazabilidad.
- Gestión de incidentes de inocuidad alimentaria.
- Producto no conforme.
- Acciones correctivas.
- Gestión de responsabilidad.
- Requerimientos generales de documentación.
- Control de equipos de medición y monitoreo.
- Capacitación.
- Procedimientos.
- Manejo de quejas.
- Análisis de producto.
- Compras.
- Aprobación de proveedores y seguimiento.
- Defensa de los alimentos.
- Cultura de inocuidad 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.
- Mantenimiento de instalaciones y equipo.

C. Control de peligros alimentarios

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



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

