



TEMARIO

PROGRAMA PRERREQUISITOS EN INOCUIDAD



PROGRAMA PRERREQUISITOS DE INOCUIDAD

DURACIÓN:
16 horas

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

Todo Sistema de Inocuidad o Seguridad Alimentaria debe estar basado en un Programa Prerrequisitos adaptado a las necesidades de la organización para que sea posible el control de los peligros que generalmente pueden aparecer en las instalaciones.

La adopción e implementación del Programa Prerrequisitos es una decisión estratégica tomada por las organizaciones que tienen el objetivo de mejorar su capacidad para proporcionar alimentos, productos o servicios donde se cuide la inocuidad y se satisfagan los requisitos del cliente.

Este curso está diseñado para que el participante logre comprender e interpretar adecuadamente el Programa Prerrequisitos para su posterior implementación o mantenimiento dentro de una organización, con la finalidad de generar un ambiente higiénico y apropiado en las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos.



OBJETIVOS

Al finalizar el curso los participantes tendrán los conocimientos necesarios para planificar la implementación o mantenimiento de los programas prerrequisitos (PPR's) como la base principal de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA).



DIRIGIDO A

- Directivos.
- Responsables del sistema de calidad.
- Auditores internos.
- Implementadores de sistemas de gestión.
- Supervisores.
- Integrantes del equipo multidisciplinario.
- Consultores.



PRERREQUISITOS

- Conocimiento en Inocuidad Alimentaria.



TEMARIO

PROGRAMAS PRERREQUISITOS EN INOCUIDAD

1. Construcción y diseño de edificios.
2. Disposición de las instalaciones y áreas de trabajo.
3. Servicios aire, agua y energía.
4. Residuos.
5. Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento.
6. Administración de materiales comprados.
7. Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
8. Limpieza y sanitizado.
9. Control de plagas.
10. Higiene personal e instalaciones para empleados.
11. Reproceso.
12. Procedimiento de retiro de producto (Recall).
13. Almacenamiento.
14. Información del producto y advertencia al consumidor.
15. Defensa de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo.



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 GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

