



Educación en vivo vía Webinars

CONTENIDOS TEMÁTICOS

Fundamentos de Inocuidad

Food Safety Culture

Objetivo:

Entienda el concepto de Cultura en Inocuidad Alimentaria que está impactando a la industria de alimentos a nivel global.

Contenido temático:

- ◆ Antecedentes
- ◆ Comprendiendo el concepto
- ◆ Implicaciones
- ◆ Formación vs creación de cultura
- ◆ Creando conciencia
- ◆ Taller 1
- ◆ Modificando el comportamiento humano
- ◆ Taller 2
- ◆ Diseñando mecanismos de formación de cultura y valores en la organización
- ◆ El liderazgo: piedra angular
- ◆ La comunicación interna como bases de la formación cultural
- ◆ Taller 3
- ◆ La importancia de las acciones de monitoreo, vigilancia y verificación en una cultura de inocuidad alimentaria
- ◆ Diseñando contenidos de capacitación para los alimentos para formar una cultura en inocuidad alimentaria
- ◆ Conclusiones

Plan maestro de limpieza y sanitización

Objetivo:

Fortalezca su conocimiento en aspectos clave para lograr la salubridad del ambiente de proceso.

Contenido temático:

- ◆ Objetivo
- ◆ Aplicación
- ◆ Conceptos básicos
- ◆ Requerimientos de sanidad:
 - Químicos
 - Equipos
 - Edificios
 - Utensilios
- ◆ Implementos de limpieza
- ◆ Requerimientos de personal
- ◆ Programa de limpieza
- ◆ POES
- ◆ Verificación
- ◆ Validación
- ◆ Capacitación
- ◆ Limpiadores
- ◆ Sanitizantes

Microbiología de alimentos nivel I

Objetivo:

Los fundamentos de un programa de microbiología en alimentos y la interpretación de datos para toma de acciones.

Contenido temático:

- ◆ **Sesión 1** Requisitos normativos.
- ◆ **Sesión 2.** Monitoreo ambiental microbiológico acorde a estándares BRCGS, FSSC22000 y SQF.
- ◆ **Sesión 3.** Introducción a la microbiología de alimentos.
- ◆ **Sesión 4.** Clasificación de los microorganismos.
 - Virus
 - Bacterias
 - Mohos y levaduras
 - Parásitos
- ◆ **Sesión 5.** Factores de crecimiento.
 - pH
 - Temperatura
 - Nutrientes
 - Atmósfera
 - Humedad
- ◆ **Sesión 6.** Enfermedades transmitidas por alimentos.
- ◆ **Sesión 7.** Microorganismos de importancia en inocuidad.
 - *Listeria monocytogenes*
 - *Salmonella* sp
 - *Escherichia coli* O157:H7
- ◆ **Sesión 8.** Plan de muestreo y buenas prácticas de laboratorio.
- ◆ Dudas y conclusiones.

Control de Alérgenos

Objetivo:

Comprender los requisitos reglamentarios para diseñar el programa de control de alérgenos.

Contenido temático:

- ◆ Introducción. Definición e información sobre alérgenos.
- ◆ Hechos relacionados con la inocuidad alimentaria.
- ◆ Alergia vs Intolerancia.
- ◆ Sustancias o productos que causan Alergias.
- ◆ Estrategia para desarrollar un programa de Control de Alérgenos:
 - Proceso de gestión de riesgos
- ◆ Procesos de Gestión del riesgo y 8 elementos críticos:
 - Personal
 - Proveedores
 - Manipulación de materiales
 - Instalaciones y equipos
 - Fabricación
 - Información al consumidor
 - Desarrollo de productos y cambios
 - Documentación
- ◆ Programas de apoyo.

Principios de monitoreo ambiental microbiológico

Objetivo:

El participante será capaz de construir y/o mejorar un plan de monitoreo ambiental adecuado y suficiente para su instalación de manera que sea una herramienta para la detección temprana de contaminación en superficies.

Contenido temático:

1. La importancia del monitoreo ambiental
2. Desarrollo del plan de monitoreo ambiental
3. Selección de puntos de muestreo
4. Frecuencia y número de puntos seleccionados
5. Monitoreo basado en la detección de ATP y proteínas
6. Monitoreo de microorganismos indicadores
7. Monitoreo de microorganismos patógenos
8. Monitoreo de microorganismos de descomposición
9. Análisis de tendencias
10. Acciones correctivas

Principios de sanidad e higiene

Objetivo:

Conocer los principios esenciales de higiene y sanidad de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor final), a fin de lograr el objetivo de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano.

Contenido temático:

1. Instalaciones y áreas
2. Equipo y utensilios
3. Servicios
4. Almacenamiento
5. Control de operaciones
6. Control de materias primas
7. Control del envasado
8. Control del agua en contacto con los alimentos
9. Mantenimiento y limpieza
10. Control de plagas
11. Manejo de residuos
12. Salud e higiene del personal
13. Transporte
14. Información sobre el producto
15. Capacitación
16. Retiro de producto
17. Documentación y registros
18. Dirección y supervisión

Trazabilidad y retiro

Objetivo:

El participante comprenderá los requerimientos a considerar para el adecuado manejo de eventos reales de retiro que puedan representar una crisis en su organización y en función de ello, podrá fortalecer el diseño y gestión de los mecanismos de trazabilidad acorde a estándares GFSI para la protección apropiada de clientes, consumidores, marcas y productos de su organización.

Contenido temático:

1. Tendencias globales de la industria alimenticia.
2. La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria.
3. Términos y definiciones
4. Marco normativo
5. Estándares GFSI
6. Planificación y herramientas para retiro de mercado
7. Rastreo del producto
8. Comunicación interna y externa
9. Recolección y retención del producto
10. Disposición del producto y acciones correctivas

Buenas prácticas de recibo, almacenaje y despacho

Objetivo:

El participante comprenderá los requisitos para establecer, implementar y mantener programas de prerrequisitos (PPR) durante las operaciones de transporte y almacenamiento en la cadena alimentaria y así ayudar a controlar los peligros para la seguridad alimentaria.

Contenido temático:

1. Requerimientos generales
2. Instalaciones
3. Equipos
4. Gestión de compra de materiales y servicios
5. Operaciones de transporte y almacenamiento
6. Higiene
7. Identificación de mercancías
8. Retiro/Recuperación de mercancías
9. Salvaguarda de bienes

Mantenimiento preventivo en plantas de alimentos

Objetivo:

Analice los requisitos para el mantenimiento preventivo con enfoque a la inocuidad alimentaria.

Contenido temático:

- ◆ Objetivo
- ◆ Beneficios, tipos y clases de mantenimiento
- ◆ Fundamentos y principios básicos del diseño sanitario
- ◆ Normas GFSI
- ◆ Requerimientos del programa de Mantenimiento
- ◆ Aspectos clave del diseño sanitario y mantenimiento
 - Recomendaciones
- ◆ Actualización y mejora
- ◆ Conclusiones

Food Fraud

Objetivo:

Nuevas informaciones sobre Fraude y mecanismos para mejorar su análisis y reducir vulnerabilidades.

Contenido temático:

- ◆ Conceptos, diferencias y vinculación
- ◆ Tipos de Fraude
- ◆ Casos de fraude y tipos de fraude (estadísticas)
- ◆ Normatividad GFSI y FSMA
- ◆ Visión y alcance para prevenir fraude alimentario
- ◆ Evaluación de riesgos y Continuidad de negocio
- ◆ Diseño de mecanismo para prevenir fraude alimentario
- ◆ Consideraciones en la evaluación de vulnerabilidad
- ◆ Cuestionarios y declaración de proveedores
- ◆ Cuestionarios para mejorar la visión y la capacidad de detección
- ◆ El rol de compras e I&D
- ◆ Taller

HACCP Básico

Objetivo:

Refuerce sus conocimientos en los principios universales y fortalezca su enfoque en el análisis de peligros.

Contenido temático:

- ◆ Referencias bibliográficas
- ◆ Introducción a HACCP
- ◆ Vision del codex Alimentarius
- ◆ Beneficios del HACCP
- ◆ Programa de prerrequisitos como base del HACCP
- ◆ 5 tareas preliminares
- ◆ Peligros de inocuidad
- ◆ 7 principios de HACCP
- ◆ Manual HACCP
- ◆ Validación del plan HACCP
- ◆ Capacitación continua

Food defense

Objetivo:

Revise los métodos para identificar amenazas contra actos de sabotaje y contaminación dolosa de alimentos.

Contenido temático:

- ◆ Introducción
- ◆ Alcance
- ◆ Términos y definiciones
- ◆ Requisitos de los estándares GFSI
- ◆ Tipos de amenaza
- ◆ Entendiendo al atacante
- ◆ Factores de riesgo potencial
- ◆ Herramientas para el análisis de amenazas
- ◆ Evaluación de las amenazas a los puntos críticos de control "TACCP"
- ◆ Plan Food Defense
- ◆ Evaluación de amenazas
- ◆ Controles críticos
- ◆ Respuesta a un incidente
- ◆ Conclusiones

Food defense

Objetivo:

Entienda los riesgos asociados al agua para uso en procesos de alimentos y bebidas.

Contenido temático:

- ◆ Objetivo
- ◆ Referencias
- ◆ Introducción
- ◆ Agua en la producción de alimentos
- ◆ Desafíos para la industria de alimentos
- ◆ Estándares GFSI
- ◆ Controles para la industria de alimentos
- ◆ Importancia de la cloración
- ◆ Filtros de carbón activado
- ◆ Filtros de arena
- ◆ Suavizantes
- ◆ Filtros pulidores
- ◆ Controles de aseguramiento de calidad
- ◆ Capacitación
- ◆ Monitoreo y verificación

Control de material extraño

Objetivo:

Comprenda los mecanismos para prevenir la contaminación de productos por material extraño.

Contenido temático:

- ◆ Objetivo
- ◆ Introducción
- ◆ Retiro de producto
- ◆ Normas mundiales
- ◆ Sistemas de control de material extraño
- ◆ Medidas de prevención
- ◆ Sistemas de detección
- ◆ Auditorías e inspecciones
- ◆ Gestión de peligros físicos

BRCGS Food versión 8

Objetivo:

Actualice su sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

Contenido temático:

- ◆ Introducción a la norma
- ◆ Información general y beneficios
- ◆ Requisitos de las secciones 1-4
- ◆ Requisitos de las secciones 5-9
- ◆ Preparación para la certificación BRC Global Standards
- ◆ Requisitos posteriores a la auditoría
- ◆ Recursos de la Norma Mundial BRC
- ◆ Examen del curso

Revisión del FSMA y controles preventivos

Objetivo:

Obtenga información relevante respecto de los aspectos claves del FSMA.

Contenido temático:

- ◆ Introducción al Food Safety Modernization Act, FSMA por sus siglas en ingles.
- ◆ Comunicación y responsabilidad
- ◆ El enfoque de la FDA
- ◆ El enfoque en riesgos
- ◆ SPCA Controles Preventivos en base a riesgos
- ◆ Principales aspectos a considerar
- ◆ Regla final de prevención de contaminación maliciosa, defensa de alimentos y fraude alimentario
- ◆ Comparando su sistema vs los nuevos requisitos
- ◆ Claves de éxito en el proceso de migración de los nuevos requisitos
- ◆ Conclusiones

Control de químicos

Objetivo:

Comprenda los riesgos y la importancia del adecuado manejo y uso de químicos para fortalecer el programa.

Contenido temático:

- ◆ Objetivo
- ◆ Introducción
- ◆ ¿Qué son las sustancias químicas peligrosas?
- ◆ ¿Por qué son importantes en la industria alimentaria?
- ◆ Tipo de sustancias químicas
 - Plaguicidas
 - Lubricantes
 - Químicos utilizados en el laboratorio
 - Detergentes y sanitizantes
- ◆ Importancia de la limpieza y la desinfección
- ◆ Factores de la limpieza
- ◆ Manejo de sustancias químicas
- ◆ Identificación de productos químicos
- ◆ Pictogramas
- ◆ Almacenamiento
- ◆ Transporte
- ◆ Manejo de sustancias químicas
- ◆ Estándar GSFI
 - BRC V.8
 - FSSC 22000 V.5
 - SQF V8.1
- ◆ Conclusiones

Manejo de incidentes y resolución de crisis para la continuidad del negocio

Objetivo:

El participante comprenderá los requerimientos legales y normativos manejo de crisis por alimentos contaminados y en función de ello prepararse para afrontar una crisis y cómo actuar cuando deba rastrear y retirar alimentos del mercado.

Contenido temático:

- ◆ Tendencias globales de la industria alimenticia.
- ◆ La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria.
- ◆ Conceptos de Continuidad de Negocio.
- ◆ Crisis en la industria alimenticia.
- ◆ Marco normativo.
- ◆ Planificación y herramientas para retiro de mercado.
- ◆ Causa, origen e impacto de un retiro.
- ◆ Gestión del retiro.
- ◆ El Equipo de Manejo de Crisis.
- ◆ Identificación y análisis de riesgos.
- ◆ Rastreo del producto.
- ◆ Detección del incidente.
- ◆ Análisis del incidente.
- ◆ Manejo del incidente.
- ◆ Comunicación interna y externa.
- ◆ Recolección y retención del producto.
- ◆ Recolección y retención del producto.
- ◆ Disposición del producto y acciones correctivas.
- ◆ Lecciones aprendidas.
- ◆ Conclusiones.

Manejo de plagas en plantas de alimentos

Objetivo:

Refuerce su sistema de manejo de Plagas bajo estándares internacionales GFSI.

Contenido temático:

- ◆ Objetivo
- ◆ Términos de importancia
- ◆ Preocupación:
 - Industria y consumidor
- ◆ Regresando a las bases MIP
- ◆ Diseñando el Programa de Manejo integrado de plagas (MIP)
- ◆ Identificando al enemigo
- ◆ Documentación de MIP
- ◆ Capacitación sobre manejo y control de plagas
- ◆ Selección del proveedor de control de plagas
- ◆ Gestión para la inocuidad de los alimentos

SQF versión 9.0

Objetivo:

Dar a conocer los cambios efectuados en el estándar SQF V. 9 para la implementación adecuada del sistema de gestión de inocuidad aplicando los elementos clave descritos en el código.

Contenido temático:

1. Principales cambios
2. Antecedentes del sistema de gestión
3. Parte A: Implementación y mantenimiento
4. Módulo 2: Elementos del sistema
5. Módulo 11: PPR de manufactura
6. Conclusiones

FSSC 22000 versión 5.1

Objetivo:

Revisión de los aspectos clave para una correcta migración a la nueva versión.

Contenido temático:

- ◆ Antecedentes V 5
- ◆ Contexto de la publicación de la Versión 5.1 de FSSC 22000
- ◆ Principales cambios
- ◆ Que no cambia
- ◆ Revisión de los requisitos adicionales
- ◆ Análisis e interpretación de ISO 22000:2018
- ◆ Especificaciones técnicas ISO TS para programas prerequisites