

MODULO 1- 12 horas

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- Aplicación de la normatividad para evaluar las condiciones sanitarias en la empresa.
- Buenas Prácticas del Personal, Instalaciones Físicas, Instalaciones Sanitarias, Servicios a Planta, Equipo y Condiciones de Operación, Control de Plagas.
- Programas de Limpieza y Desinfección.
- Condiciones sanitarias, cumplimiento programas de trazabilidad.

MODULO 2- 8 horas

LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

- Introducción al HACCP .Origen, beneficios, motivación para su utilización. Preparación para el HACCP. Los peligros. Los Puntos de control.
- Seguridad en la producción alimentaria:
- Estudio HACCP: Factores Intrínsecos y Factores Extrínsecos.
- Validación del plan HACCP y puesta en marcha: Métodos, vigilancia, sistemas de registro. Mantenimiento y auditoría del sistema.

MODULO 3- 8 horas

REQUISITOS LEGALES

- Tipos de normas.
- Clasificación.
- Normas técnicas sectoriales.
- Normas de referencia.
- Normas voluntarias.

MODULO 4- 8 horas

FUNDAMENTOS ISO 9001:2015 Y RELACION CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ISO 9001:2015: Estructura, principios y fundamentos: Enfoque por procesos.
- Requisitos de ISO 9001:2015 y su relación con las BPM y la inocuidad.
- Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad.

MODULO 5- 12 horas

NORMA ISO 22000:2005

- Comprender la aplicación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria en relación con la norma ISO 22000.
- Identificar los riesgos de la inocuidad alimentaria que pueden esperarse razonablemente que se produzca para el tipo de alimento/ la industria.
- Evaluar la eficacia de los métodos para controlar los riesgos de la inocuidad alimentaria.
- Identificar todos los sistemas integrados y procedimientos utilizados por la organización para alcanzar los objetivos de la inocuidad alimentaria.
- Comprender la aplicación de la teoría y los principios HACCP a las empresas alimentarias individuales.

MODULO 6- 12 horas

ATENCIÓN DE QUEJAS Y CONCEPTO DEL MEJORAMIENTO CONTINUO

- Conceptos Relacionados con el manejo de reclamos
- Principios para la atención de reclamos
- Planificación del proceso de manejo de reclamos
- Los reclamos como fuentes para la mejora continua
- Conceptos básicos sobre mejora continua
- Fuentes para el mejoramiento
- Acciones correctivas y preventivas.
- Metodología para el mejoramiento.
- Enfoque de la mejora continua en la norma ISO 9001:2015

MODULO 7- 8 horas

FUNDAMENTOS DEL MODELO ISO 22002 (antes PAS 220)

- Generalidades

- Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos entomo
- Que es un sistema de gestión de la inocuidad
- Enfoques por procesos y la cadena alimentaria
- Fundamentos de la obtención de productos inocuos

MODULO 8- 8 horas

FUNDAMENTOS DE LA NORMA TÉCNICA BRC

- Introducción
- Antecedentes del mercado
- Plan de seguridad alimentaria
- Normas relativas a las instalaciones
- Control de producto
- Control de procesos
- Gestión personal

MODULO 9- 4 horas

MODELOS COMBINADOS FSSC 22000

- Requisitos para sistemas de gestión de Inocuidad de los Alimentos
- Identificar los riesgos en la implementación de un sistema de gestión de inocuidad de alimentos.
- Evaluar el riesgo de los peligros identificados en el contexto del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.
- Evaluar la eficacia de los métodos para controlar los riesgos de la inocuidad alimentaria.
- Identificar todos los sistemas integrados y procedimientos utilizados por la organización para alcanzar los objetivos de la inocuidad alimentaria.
- Determinar la idoneidad y eficacia de un plan de la inocuidad alimentaria.
- Comprender la aplicación de la teoría y los principios HACCP a las empresas alimentaria.
- Comprender la aplicación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria en relación con la norma ISO 22000

MODULO 10- 16 horas

APLICACIÓN Y EVALUACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA, CON ENFOQUE ISO 22000

- Introducción
- Conceptos y fundamentos para la implementación SGIA
- Programas de prerequisites
- Análisis de peligros y evaluación de los riesgos de inocuidad
- Validación medidas de control
- Presentación de casos reales relacionados con el sistema de inocuidad alimentaria

MODULO 11- 8 horas

FORMACIÓN Y EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS PARA LA REALIZACIÓN DE AUDITORIAS EN SISTEMAS DE GESTIÓN-AU

- Auditoría en sistemas de Gestión.
- Definiciones, conceptos y lineamientos para las auditorías.
 - Principios y técnicas de auditoría de sistemas de gestión.
 - Principales cambios en la norma 19011:2011.
 - Plan de auditoría, lista de verificación.
 - Auditoría Etapa 1, Etapa 2 y seguimiento.
 - Cómo conducir auditorías.
- Prácticas de comunicación efectiva durante las auditorías.

MODULO 12- 16 horas

FORMACIÓN Y EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS PARA LIDERAR EQUIPOS AUDITORES DE NORMAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN- TL

- Liderando equipos de auditores de sistemas de Gestión.
- Proceso de asignación de objetivos, alcance y criterios de auditoría.
 - Establecimiento del tiempo de auditoría.
 - Elaboración de plan de auditoría, lista de verificación, seguimiento de acciones correctivas, informe de auditoría.



- Coordinación del equipo auditor.
 - Como conducir las reuniones de apertura y cierre.
 - Prácticas exitosas de comunicación con la organización auditada y con el equipo de auditoría.
- Resolución de problemas entre auditados y auditores.