



## Curso: Global Markets para establecimientos de manufactura de alimentos

### Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

**Duración:** 16 horas

**Instructor:** Con más de 15 años de experiencia en el programa Global Markets para establecimientos de manufactura de alimentos.

**Objetivos:** Al finalizar el curso, el participante conocerá los fundamentos de inocuidad alimentaria y obtendrá las bases para el diseño e integración de estándares de seguridad alimentaria en sus prácticas existentes con base en el programa Global Markets, al mismo tiempo que creará un camino para lograr la certificación GFSI.

**Requisitos del participante:** ninguno

### Dirigido a:

- Personal involucrado en la gestión de la inocuidad y la calidad
- Personal de producción, calidad, mantenimiento y almacenes

### Temario general.

#### 1. Introducción al programa Global Markets

- ¿Qué es el programa Global Markets?
- Alcance del programa
- Beneficios
- Cómo funciona el programa
- Pasos para lograr la certificación

#### 2. Compromiso de la gerencia

- Política de inocuidad de los alimentos
- Responsabilidad de la gerencia

#### 3. Control de documentos y registros

- Manual la inocuidad de los alimentos
- Control de documentos
- Control de registros



MCG de México

#### **4. Especificaciones y aprobación de proveedores**

- Materias primas y materiales de empaque
- Producto terminado

#### **5. Sistema de inocuidad de los alimentos**

- Legislación sobre alimentos
- Plan de inocuidad de los alimentos
- Reclamos, acciones correctivas y productos o equipamiento en incumplimiento
- Pruebas y verificación de productos y procesos

#### **6. Identificación de productos, trazabilidad, devolución y retirada**

- Identificación de productos
- Trazabilidad de productos
- Seguimiento del producto
- Retiro y devolución de productos

#### **7. Gestión de alérgenos**

- Alimentos alérgenos
- Gestión de alérgenos

#### **8. Capacitación**

- Programa de capacitación

#### **9. Ubicación y aprobación del establecimiento**

- Construcción y equipamiento
- Iluminación y accesorios de iluminación
- Área de control de calidad/inspección
- Protección contra polvo, insectos y plagas
- Ventilación
- Equipos y utensilios
- Exteriores
- Mantenimiento del establecimiento y equipamiento
- Calibración
- Control de plagas
- Limpieza y desinfección

## 10. Higiene y bienestar del personal

- Personal
- Lavado de manos
- Vestimenta y artículos personales
- Visitantes
- Servicios para el personal (vestidores, baños, cuartos de descanso)

## 11. Prácticas del personal de procesamiento y suministro de agua, hielo y aire

- Personal involucrado en operaciones de procesamiento y manipulación de alimentos
- Suministro de agua, hielo y aire
- Tratamiento del agua
- Monitoreo de la calidad microbiológica del agua
- Calidad del aire y otros gases

## 12. Almacenamiento y transporte

- Manipulación de productos
- Alimentos refrigerados y congelados
- Ingredientes secos
- Empaques
- Productos empacados que no necesitan refrigeración
- Productos químicos peligrosos y tóxicos
- Prácticas de carga, descarga y transporte

## 13. Separación de funciones

- Flujo de procesos
- Recepción de materia prima y materiales de empaquetado e ingredientes
- Descongelamiento de alimentos
- Procesos de alto riesgo
- Control de la contaminación con materia extraña
- Ubicación de laboratorios
- Gestión de incidentes de contaminación con sustancias extrañas
- Eliminación de desechos secos y líquidos

## 14. Conclusiones

**Metodología:** 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos