



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