



Curso: Prevención de contaminación cruzada en la industria de alimentos

Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (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: 8 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en contaminación cruzada en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá las causas de la contaminación cruzada en la industria de alimentos, para la detección y prevención oportuna al interior de sus procesos, como requisito obligado del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Gerentes/Jefes de aseguramiento de calidad, control de calidad
- Supervisores e inspectores de producción y control de calidad
- Personal operativo, manipuladores y preparadores de alimentos
- Personal responsable de cocinas industriales

Temario general

1. Introducción a la contaminación cruzada en la industria de alimentos

- ¿Qué es contaminación cruzada?
- La contaminación cruzada y las ETAs
- Contexto en la salud pública
- Normas internacionales: Codex Alimentarius
- Normas Mexicanas: NOM-251-SSA1-2009
- Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria

2. Contaminación cruzada en la industria de alimentos

- Tipos de contaminación cruzada
- Contaminación cruzada directa
- Contaminación cruzada indirecta
- ¿Cómo sucede la contaminación cruzada?
- De alimento a alimento
- De persona a alimento
- De superficie a alimento

3. Prevención de la contaminación cruzada en la industria de alimentos (ISO 22000:2018)

- El esquema FSSC 22000 V. 6
- ISO/TS 22002-1:2009
- Programa Maestro de Limpieza y Desinfección
- Control de Alérgenos
- Almacenamiento y Distribución de Alimentos
- Buenas prácticas higiénicas del personal/Manipulación de alimentos
- Flujos de personas, materiales y de procesos
- Requisitos Adicionales FSSC 22000 V.6
- Gestión de Alérgenos
- Transporte, almacenamiento y acopio
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada

4. Prevención de la contaminación cruzada en la industria de alimentos (BRCS V.9)

- Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación
- Equipos portátiles, artículos de oficina
- Limpieza e higiene
- Instalaciones de almacenamiento
- Gestión de alérgenos
- Diseño de las instalaciones, flujo de productos, y separación en zonas de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente
- Residuos y eliminación de residuos en zonas de alto riesgo y alto cuidado

5. Prevención de la contaminación cruzada (SQF v.9)

- Contaminación cruzada en formulaciones de producto
- Gestión de alérgenos
- Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios
- Limpieza de equipos y utensilios
- La ropa protectora
- Uso de agua no potable
- Recepción y almacenamiento
- Prácticas de carga y transporte
- Procesos de alto riesgo

6. Conclusiones

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