



Curso: Cadena de frío en almacenes 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 la cadena de frío en almacenes de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante logrará garantizar la administración y operación de almacenes refrigerados y congelados y las buenas prácticas de almacenamiento para la conservación de los productos conforme a la NOM-251-SSA1-2009.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Inspectores, supervisores, líderes de Almacenes
- Personal responsable de la Gestión de almacenes
- Personal operativo responsable de la cadena de frío

Temario general.

1. Introducción a la cadena de frío en almacenes de alimento

- ¿Qué es la cadena de frío?
- Importancia de la cadena de frío en almacenes
- Requerimientos de la NOM-251-SSA1-2009
- Mapeo Térmico
- Registro correcto de temperaturas
- Controles

2. Almacenes congelados/refrigerados

- Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Función
- Conservación
- Recuperación de temperaturas
- Operaciones dentro del almacén
- Trazabilidad



3. Andenes de carga/descarga

- ¿Qué es un andén de carga?
- Ventajas de un andén refrigerado
- Circulación del aire
- Conservación de la temperatura
- Controles para el surtido

4. Rampas de carga y descarga

- Barreras físicas
- Colchones de adosamiento y sellos
- Uso correcto de cortinas
- Check list de operación de los equipos
- Conservación de los equipos

5. Contingencia por fallas en los equipos

- Plan de reacción
- Acciones inmediatas
- Conservación de cadena de frío en externos
- Inspección de los equipos e instalaciones antes del arranque
- Monitoreo después del arranque

6. Conclusiones

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos