



agricultura,
ganadería y pesca



restaurante y
hotelería



manufactura
Alimentaria

Guia

Soluciones Empresariales

Capacitación Inspector de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Por que debes tomar este curso-taller



Esta es una capacitación diseñada con un enfoque 100% práctico en la gestión e implementación de procesos de calidad e inocuidad Alimentaria.

Serás capacitado en todo momento por consultores y auditores expertos en cada uno de los temas, aprobados por Guia Soluciones lo cual significa que de primera mano puedes resolver todas tus dudas acerca de las problemáticas a las que te enfrentas en la implementación.



Aprende a elaborar e implementar procedimientos de control de calidad e inocuidad en cualquier giro del sector de manufactura de alimentos. Conoce los más altos estándares de exportación. Identifica los Riesgos de Contaminación y las contaminaciones cruzadas. Maneja datos estadísticos de controles enfocados al cumplimiento de normativas nacionales e internacionales.

TEMARIO

- Buenas Prácticas de Manufactura
- Perfil del inspector de Calidad
- ETAS Enfermedades transmitidas por alimentos
- Food Defense(defensa de los alimentos)
- FOOD FRAUD (fraude alimentario)
- Procedimientos Operativos de Sanidad
- Cadenas de Frío
- Utilización de Químicos certificados
- Reducción de Patógenos
- Evaluación y estadísticas de la Merma
- Verificación de equipos de Medición
- Evaluación y reconocimiento de las especificaciones de los materiales de empaque
- Trazabilidad y recall
- Liberaciones de productos que cumplan con las especificaciones de calidad
- Sistemas de medición de defectos de la materia prima
- Materias Primas, Transporte y Fauna Nociva
- HACCP



QUIEN PUEDE TOMAR LA CAPACITACIÓN

- Profesionales de la industria de los alimentos
- Miembros de la alta dirección de la industria de alimentos.
- Jefes y coordinadores de áreas en la industria alimentaria
- Personal responsable de compras
- Líderes de inocuidad
- El todo personal de empresas que se encuentren en proceso de certificación.
- Supervisores de Líneas de producción
- Personal técnico y de operación.





SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA



- Elaboración de Formatos, Estandarización de procesos.
- Documentación (procedimientos establecidos por la regulación vigente) para llevar a cabo aseguramiento de calidad.
- ¿Cómo elaborar documentación y procedimientos requeridos para aseguramiento de Calidad?
- Manejo de registros efectivos e Informes de trabajo.
- Lay out de la empresa.
- Planos regulatorios (flujos de personal, insumos, etc.)
- identificaciones de áreas equipos e instrumentos, insumos y sistemas auxiliares dentro de la organización.