

## Normativas De Inocuidad En La Industria Alimentaria

### Resumen

**Modalidad de Enseñanza:**

A distancia manual

**Horas disponibles:**

140 Hrs.

**Código Sence:**

1238069606

**Objetivos Generales:**

Aplicar normativas de la inocuidad según procesos productivos alimentarios.

### Descripción

El presente curso le proporcionará a profesionales que se desempeñen en el área alimentaria, aplicar normativas de inocuidad en procesos productivos, considerando su importancia y factores asociados.

### Contenidos

**Módulo 1: Fundamentos y legislación de la inocuidad alimentaria**

- Importancia y objetivos de la inocuidad alimentaria.
- Normas internacionales.
- Legislación nacional y obligaciones generales.

**Objetivos módulo 1**

Reconocer las normas internacionales y legislación nacional de inocuidad conforme a la industria alimentaria.

**Módulo 2: Análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP)**

- Introducción y principios del HACCP.
- Implementación del HACCP en la industria alimentaria.
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES/SSOP)
- Integración del POES/SSOP con el HACCP

**Objetivos módulo 2**

Reconocer los peligros y control de puntos críticos considerando procedimientos de saneamientos.

**Módulo 3: Buenas prácticas de manufactura y programas de prerequisites.**

- Fundamentos e implementación de BPM.
- Definición, tipos y ejemplos de programas de prerequisites(PPR)
- Implementación de PPR en la industria (limpieza, mantenimiento, control de plagas, reclamos de clientes)

**Objetivos módulo 3**

Aplicar buenas prácticas en manufactura considerando programas de prerequisites en la industria alimentaria.

**Módulo 4: Estándares globales y certificaciones de seguridad alimentaria.**

- Normas reconocidas por GFSI: BRC, IFS.
- Introducción, requisitos y proceso de certificación.
- SPS y BAP: medidas sanitarias, fitosanitarias y mejores prácticas en acuicultura.
- Implementación y ejemplos de SPS en el comercio internacional.

**Objetivos módulo 4**

Aplicar normas BRC y IFS considerando medidas de SPS y BAP.

**Módulo 5: Gestión integrada de la calidad y seguridad alimentaria**

- Sistemas de gestión de calidad.
- Integración de normas de calidad e inocuidad.
- Auditorías internas y externas.

**Objetivos módulo 5**

Aplicar sistema de gestión de calidad en procesos productivos alimentarios.

## Normativas De Inocuidad En La Industria Alimentaria



### Módulo 6: Manejo de crisis alimentarias y retirada de productos

- Gestión de crisis alimentaria.
- Procedimientos de retirada de productos y comunicación de crisis.



#### Objetivos módulo 6

Emplear procedimientos de retirada de productos de acuerdo a crisis alimentarias.



### Módulo 7: Cultura de inocuidad alimentaria

- Fundamentos de la cultura de inocuidad.
- Importancia de fijar metas de inocuidad alimentaria



#### Objetivos módulo 7

Aplicar la cultura de inocuidad de acuerdo al proceso productivo alimentario.