



Educación en vivo vía Webinars

CONTENIDOS TEMÁTICOS

Tópicos Avanzados

Indicadores de éxito en Cultura de Inocuidad

Objetivo:

El participante será capaz de comprender los principales aspectos que rodean a la cultura de inocuidad y la manera en que se pueden medir comportamientos del personal de manera SMART.

Contenido temático:

- ◆ Introducción a la cultura de inocuidad
- ◆ Comportamientos esperados
- ◆ Que dicen las normas GFSI
- ◆ Position paper de GFSI de cultura de inocuidad
- ◆ Casos de éxito
- ◆ Establecimiento de objetivos
- ◆ Objetivos SMART
- ◆ Estableciendo indicadores en cultura de inocuidad
- ◆ Conclusiones
- ◆ Cierre

Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos

Objetivo:

El participante obtendrá los conocimientos necesarios sobre diseño sanitario aplicables en las plantas que comercializan, preparan, re-ensasan y fabrican alimentos.

Contenido temático:

- ◆ Introducción al diseño y mantenimiento de plantas de alimentos
- ◆ Localización de la planta
- ◆ Exterior de la planta
- ◆ Planes de distribución y flujos de proceso
- ◆ Requisitos para el diseño y mantenimiento de los edificios y equipos de proceso
- ◆ Requisitos para el diseño y mantenimiento de los servicios auxiliares
- ◆ Requisitos para el diseño y mantenimiento de instalaciones para el personal
- ◆ Requisitos para el diseño y mantenimiento de almacenes
- ◆ Mantenimiento de la planta
- ◆ La seguridad de la planta

Microbiología en alimentos nivel II

Objetivo:

Comprender la importancia y alcance del programa de microbiología en el entorno del proceso para garantizar la fabricación de productos inocuos.

Contenido temático:

1. Evaluación de desinfectantes
 - Regulación mexicana
 - Regulación FDA
2. Verificación de la limpieza y la desinfección
 - Métodos químicos
 - Métodos biológicos
3. Límites de aceptación para monitoreo ambiental
 - Referencias bibliográficas
 - Método estadístico
4. Valoración de peligros microbiológicos en inocuidad
 - Intoxicaciones
 - Enfermedades diarreicas
 - Enfermedades invasivas

HACCP Avanzado

Objetivo:

Obtenga las herramientas prácticas para realizar la validación de su sistema HACCP.

Contenido temático:

- ◆ HACCP para recordar
- ◆ La importancia de la verificación y validación del plan HACCP
- ◆ Requisitos en normas GFSi
- ◆ Verificación vs Validación
- ◆ Verificación de Prerrequisitos, PCCs y PCs
- ◆ Roles y responsabilidades
- ◆ Suficiencia científica y técnica de las medidas de control
- ◆ Errores comunes en la verificación y en la validación
- ◆ Elementos de entrada para la validación
 - Matriz de severidad y probabilidad
 - Del análisis de peligros en materias primas
 - Del historial de fallas en proceso y la experiencia adquirida vs el análisis de peligros de procesos
 - Del nivel de peligro aceptable en el producto final
 - Referencias científicas
 - Medidas de control y construcción de protocolos de validación
- ◆ Formalizando la validación dentro del sistema de gestión
- ◆ Conclusiones

HACCP II. Auditoría y actualización

Objetivo:

El participante obtendrá las herramientas necesarias para manejar el proceso de auditoría del sistema HACCP y en base a ello, detectar debilidades, áreas de oportunidad y fortalezas del sistema.

Contenido temático:

1. Importancia de Auditar el Sistema HACCP
2. Propósito, objetivo y alcance de la auditoría
3. ISO 19011:2018 Aspectos Clave
4. Planeación de la auditoría
5. Integración del equipo auditor
6. Preparación de la auditoría
7. Perfil y cualidades del auditor
8. Preparación de listas de verificación
9. Claves de éxito
10. Técnicas de recopilación de evidencia
11. Auditando los PCC, PPR y PC's
12. Auditando el manejo de acciones correctivas
13. Verificación y validación
14. Auditando las competencias del personal
15. Redacción de hallazgos
16. Cierre de auditoría
17. Seguimiento a auditoría
18. Talleres
19. Conclusiones

Formación de Auditores Internos bajo FSSC 22000 versión 5.1

Objetivo:

Comprender las herramientas necesarias para realizar el proceso de auditoría interna a los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria conforme al protocolo de FSSC 22000 a fin de desarrollar las habilidades necesarias para retar los objetivos de la organización y confirmar la idoneidad en el diseño, planificación, implementación y manejo de la mejora continua de su sistema.

Contenido temático:

1. Fundamentos de auditoría
2. Aspectos clave ISO 19011:2018
3. Pasos preliminares de auditoría
4. Perfil y cualidades del auditor
5. Principios de auditoría
6. Gestión de un programa de auditoría
7. Conduciendo la auditoría
8. Competencia y evaluación del auditor
9. Aspectos clave de FSSC 22000 V5.1 para diseñar el programa de auditorías
10. Categorización de no conformidades según FSSC 22000
11. Comparativo ISO 22000:2005 vs ISO 22000:2018
12. Claves de éxito, errores y recomendaciones
13. Dudas y conclusiones

Practitioner SQF Advanced

Objetivo:

Dar a conocer a los participantes los conocimientos necesarios para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos en sus organizaciones y la aplicación de los elementos clave descritos en el código SQF versión 9, así como destacar el uso de herramientas para mejorar y mantener el sistema de gestión de forma que se logre la aprobación del examen de Advanced SQF Practitioner.

Contenido temático:

- ◆ Antecedentes Sistemas de Gestión
- ◆ Estándares GFSI
- ◆ Introducción
- ◆ SQF V9
 - Principales cambios
 - Antecedentes del sistema de gestión
 - Parte A. Implementación y mantenimiento
 - Módulo 2. Elementos del sistema
 - Módulo 11. PPR de manufactura
 - Principales cambios SQF V9
- ◆ Herramientas para la mejora y mantenimiento del sistema SQF
 - Objetivos SMART de calidad y seguridad alimentaria
 - Análisis de los datos de calidad para identificar áreas para la mejora
 - Aplicación del análisis de causa raíz (RCA).
 - Aplicación de acciones correctivas y preventivas.
 - Verificar la efectividad de las acciones preventivas y correctivas.
 - Comunicar la efectividad del sistema SQF a la gerencia.
 - Construcción de un programa continuo de mejora

Plan Maestro de Limpieza Nivel Avanzado

Objetivo:

El participante obtendrá las herramientas necesarias para verificar y validar su sistema de limpieza, considerando todos los factores para una implementación exitosa y asegurando productos legales e inocuos.

Contenido temático:

1. Conceptos generales de limpieza y sanitización.
2. Estructura general del programa maestro de limpieza.
3. Monitoreo ambiental.
4. Indicadores de cumplimiento a limpieza.
5. Verificación y validación de limpieza.
6. Mejores prácticas.
7. Operaciones pre y post limpieza y sanitización.
8. Limpieza húmeda, seca y semiseca.
9. Detergentes y sanitizantes aprobados en la industria de alimentos.
10. Limpiezas alergénicas como parte del sistema HACCP.
11. Limpieza como controles preventivos FSMA.

Control de Alérgenos Avanzado

Objetivo:

Proporcionar información para el adecuado control de alérgenos en las instalaciones, equipos y procesos, así como las bases de los protocolos para la verificación y validación aplicables.

Contenido temático:

- ◆ Introducción y repaso
- ◆ Indispensables en el control de alérgenos
- ◆ Barreras físicas
- ◆ Harmonización de operaciones
- ◆ Limpiezas alérgicas
- ◆ Verificación y validación de limpiezas alérgicas
- ◆ Requisitos GFSI y FSMA
- ◆ Etiquetado precautorio

Manejo de Plagas Nivel II. Análisis de riesgos, verificación y auditoría

Objetivo:

El participante entenderá las tendencias globales que afectan a la industria de control de plagas, así como los diferentes protocolos de auditoría para la seguridad de los alimentos y en función de ello podrán diseñar, implementar y mantener un sistema de manejo de plagas bajo estándares internacionales GFSI.

Contenido temático:

1. Introducción
 - Qué es una plaga
 - Factores que ayudan a la proliferación de plaga
 - Estrategias para el control de plagas
 - ¿Qué plagas se deben atacar?
 - Análisis de plagas objetivo
2. Prevención de accesos y reproducción de plagas
 - Programa de mantenimiento a pisos, paredes, techos, drenajes y exteriores
 - Instalación de barreras físicas
 - Programas de orden y limpieza
 - Plaga presente en materiales entrantes a planta
3. El rol del controlador de plagas en la industria de alimentos
4. Impacto de los estándares GFSI en los programas de control de plagas.
5. Requisitos normativos de FSSC 22000, BRC, SQF para el control de plagas.
6. El enfoque a riesgos para diseñar, mantener y vigilar el programa de manejo de plagas.
 - Taller 1 - Verificación y seguimiento al programa.
 - Taller 2 - Protocolo de validación del sistema de control de plagas.
 - Taller 3 - Auditando el sistema de control de plagas.
7. Conclusiones

Análisis de causa y acciones correctivas en inocuidad

Objetivo:

Mejorar el enfoque del análisis de causa raíz para orientar planes eficaces de acciones correctivas.

Contenido temático:

1. Definiciones
2. Modelos para la solución de problemas
3. ¿Conviene iniciar una acción correctiva?
4. Declaración correcta del problema
5. Investigar y verificar la causa raíz
6. Implantar soluciones
7. Verificar la eficacia
8. Estandarizar los cambios para prevenir la reincidencia
9. Lecciones aprendidas
10. Herramientas para análisis de causa raíz
11. Elaboración y seguimiento de planes de acción y mejora
12. Taller de aplicación (cierre de acciones correctivas)
13. Evaluación de conocimiento
14. Conclusiones.

Formación de Auditor Líder en FSSC 22000 V 5.1

Objetivo:

Proporcionar a los participantes el conocimiento y las habilidades para la realización de auditorías internas, de segunda y tercera parte a los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria bajo los requisitos de FSSC 22000 Versión 5.1 y de conformidad con la norma ISO 19011:2018, ISO 22003:2013 e ISO IEC 17021 según corresponda.

Contenido temático:

1. Fundamentos de auditoría
2. Aspectos clave ISO 19011:2018.
3. Pasos preliminares de auditoría
4. Perfil y cualidades del auditor
5. Principios de auditoría
6. Gestión de un programa de auditoría
7. Conduciendo la auditoría
8. Competencia y evaluación del auditor
9. Aspectos clave de FSSC 22000 V5.1
10. Categorización de no conformidades según FSSC 22000
11. Requisitos generales de conformidad - ISO/EIC 17021-1:2015
12. Auditoría de organizaciones multi sitio
13. Auditoría de mantenimiento y re-certificación
14. Uso de la información y la tecnología de comunicación
15. Determinación de los tiempos de auditoría
16. Requisitos para los organismos que realizan auditorías y certificaciones de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria – ISO 22003:2013
17. Ejercicios

Atención de quejas, análisis de causa y diseño de planes de acciones correctivas con enfoque a inocuidad del producto

Objetivo:

Formar personal que sea capaz de identificar problemas potenciales y reales, que analice adecuada y racionalmente las causas originadoras de los mismos. Que tome las consecuentes acciones preventivas y correctivas para eliminar las causas de los problemas detectados y que tenga la potencialidad de medir las variables o atributos de los procesos que forman el sistema de gestión de la calidad de la organización.

Contenido temático:

- ◆ Definiciones
- ◆ Modelos para solución de problemas
- ◆ ¿Conviene iniciar una acción correctiva?
- ◆ Declaración correcta del problema
- ◆ Investigar y verificar la causa raíz
- ◆ Implantar soluciones
- ◆ Verificar la eficacia
- ◆ Estandarizar los cambios para prevenir la residencia
- ◆ Lecciones aprendidas
- ◆ Herramientas para análisis de causa raíz
- ◆ Elaboración y seguimiento de planes de mejora
- ◆ conclusiones

Control Estadístico del proceso

Objetivo:

Lograr comprender los métodos para identificar estadísticas básicas en la industria, así como aprender a construir e interpretar los gráficos de control por variables y atributos para prevenir la aparición de fallos en las mediciones y ensayos.

Contenido temático:

- ◆ Introducción
- ◆ Estadística básica
- ◆ Estadígrafos
- ◆ Variación
- ◆ Herramientas estadísticas básicas
- ◆ Control estadístico del proceso e interpretación
- ◆ Capacidad del proceso
- ◆ Muestreo
- ◆ Análisis de varianza