



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN **CALIDAD E INOCUIDAD (FOOD SAFETY)**

Los objetivos, competencias, contenido y duración del curso deben ser ajustados, de común acuerdo con la empresa, con el objetivo de lograr la mayor cobertura posible a las necesidades de capacitación detectadas.

DURACIÓN:

12 horas



ESCUELA INDUSTRIAL DE MÉXICO

15 de Mayo #202, entre Guerrero y Galeana
Col. Centro, Monterrey, N.L.

Tel. 81-2087-0868

E-mail: info@ptsmonterrey.com

www.ptsmonterrey.com

OBJETIVOS:

Proporcionar conocimientos y herramientas de Calidad Total y productividad que le permitan consolidar los procesos de calidad y sustentar la implementación de indicadores de desempeño de tal forma que se integren en acciones dirigidas a impulsar proyectos o actividades para la mejora de la productividad.

COMPETENCIAS

Aplicar principios de eficiencia energética y sostenibilidad en la implementación de proyectos. Resolver problemas prácticos en instalaciones reales y realizar estudios de casos. Aplicar principios de calidad total e inocuidad en los procesos productivos. Implementar sistemas de gestión basados en normas nacionales e internacionales. Analizar y mejorar los indicadores de desempeño para fortalecer la productividad y seguridad alimentaria.

CONTENIDO DEL CURSO

1.FUNDAMENTOS DE CALIDAD

- A. Calidad, clientes, producto
- B. Costos de calidad
- C.Herramientas de calidad
- D. Calidad total

2. BUENAS PRÁCTICAS

- A. Fundamentos de inocuidad y HACCP
- B. Seguridad alimentaria (Food Safety / Food Security)
- C.Programas prerequisite
- D.Implementación y documentación de un plan HACCP
- E. Puntos críticos de control
- F. Mitigación de desviaciones en inocuidad
- G.Equipo HACCP
- H. Cierre de tema

3. GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD

- A. Sistema de gestión de la calidad conforme ISO 9000
- B. Sistema de gestión de inocuidad conforme ISO 22000
- C.NOM-251-SSA1-2009
- D. Sistema de gestión calidad e inocuidad
- E. No conformidades / CAPA
- F. Trazabilidad y recall de productos
- G.Programas de satisfacción al cliente
- H. Indicadores de desempeño de calidad e inocuidad
- I. Bioterrorismo / Atención a emergencias
- J. Plan de manejo de crisis