

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

SESIÓN	TEMARIO	DURACIÓN
MÓDULO 1		
1	Conceptos básicos de microbiología sanitaria Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria	4 horas
2	Responsabilidad de la dirección Gestión de recursos Introducción a HACCP – HARPC	4 horas
3	HACCP – HARPC	4 horas
4	HACCP - HARPC	4 horas
5	Medición, análisis y mejora	4 horas
MÓDULO 2		
1	Introducción a la Gestión de Riesgos Conceptos básicos de documentación de PPR's	4 horas
2	Construcción y disposición de edificios Disposición de locales y áreas de trabajo Servicios – Aire – Agua – Energía	4 horas
3	Eliminación de desechos Diseño de equipos: limpieza y mantenimiento Requisitos de ingreso de materiales	4 horas
4	Medidas de prevención de contaminación cruzada Limpieza y desinfección Control de plagas Higiene personal e instalaciones para los empleados	4 horas



5	Reprocesos Procedimientos para la recuperación del producto Depósito Información del producto Defensa alimentaria, biovigilancia, bioterrorismo	4 horas
---	---	---------

Incluye:

- ✓ Manual electrónico para el participante.
- ✓ Carpeta del curso.
- ✓ Constancia de habilidades (Formato DC3, previamente llenado por la empresa solicitante).
- ✓ Reconocimiento de participación con valor curricular y registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Duración total: 40 horas

