



EPSILON

SERVICIO DE CAPACITACIÓN

INOCUIDAD ALIMENTARIA



En EPSILON ofrecemos cursos enfocados a la seguridad / inocuidad de alimentos, registrados en la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). Existen diferentes modelos de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), herramientas de prevención de riesgos y prácticas correctas que constituyen un soporte fundamental para todos los establecimientos que se dediquen a la cadena de suministro de alimentos (producción primaria, proceso de transformación, almacenamiento, empaque, transporte y distribución y venta) con la finalidad de fortalecer la inocuidad alimentaria y garantizar alimentos seguros para el consumidor.

CURSOS REGISTRADOS EN LA STPS:

NOMBRE DEL CURSO	DURACIÓN
• ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)	8 HORAS
• CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	8 HORAS
• FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN ISO 22000:2018 - SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	24 HORAS
• HIGIENE PERSONAL EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	6 HORAS
• PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS EN INOCUIDAD	14 HORAS
• BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (BPM's)	14 HORAS
• TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO	6 HORAS
• AUDITOR INTERNO SQF (FABRICACIÓN DE ALIMENTOS)	24 HORAS
• REQUERIMIENTOS SQF PARA UN SISTEMA INTEGRADO DE MANUFACTURA Y CALIDAD	24 HORAS
• FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS - SAFE QUALITY FOOD (SQF)	16 HORAS
• MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	8 HORAS

CURSO:

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

HACCP, significa Hazard Analysis and Critical Control Points (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), es un sistema preventivo reconocido internacionalmente para asegurar la inocuidad de los alimentos. Este enfoque preventivo se centra en identificar, evaluar y controlar los peligros significativos que podrían afectar la inocuidad de los alimentos durante su producción, almacenamiento, distribución y consumo.

El sistema HACCP es obligatorio en muchos países para ciertos sectores de la industria alimentaria. Su objetivo principal es garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y mejorando la confianza del consumidor.



DURACIÓN: 8 HORAS



CURSO:

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

La cultura de inocuidad es un concepto promovido por la Global Food Safety Initiative (GFSI) que se refiere a los valores, creencias y normas compartidas dentro de una organización sobre la importancia de la seguridad alimentaria. Esta cultura busca garantizar que todas las personas dentro de una organización, desde la alta dirección hasta el personal de planta, estén comprometidas y responsabilizadas en mantener y mejorar la inocuidad de los alimentos.



DURACIÓN: 8 HORAS

CURSO:

FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO - ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000 es una norma internacional que especifica los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA). Una auditoría interna de ISO 22000 es un proceso fundamental para evaluar el cumplimiento y eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) de una organización con los requerimientos de esta norma internacional.

Un auditor interno de ISO 22000 desempeña un papel crucial en la implementación y mantenimiento eficaz del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA). Su contribución es esencial para el éxito y la mejora continua del SGIA de una organización. Realizar auditorías internas regulares es un componente esencial para mantener un SGIA robusto y eficaz según ISO 22000 y ayuda a la organización a prepararse para auditorías externas y lograr la certificación.



DURACIÓN: 24 HORAS

CURSO:

HIGIENE PERSONAL EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

La higiene personal es fundamental en la industria de alimentos debido a su impacto directo en la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Mantener una excelente higiene personal es una responsabilidad compartida que beneficia tanto a los empleados como a los consumidores, asegurando que los alimentos producidos sean seguros y de alta calidad.

 **DURACIÓN: 6 HORAS**

CURSO:

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS EN INOCUIDAD

Los prerrequisitos en la inocuidad alimentaria son las condiciones básicas mínimas y necesarias para mantener un entorno higiénico en toda la cadena de suministro de alimentos y para controlar los peligros relacionados con la seguridad alimentaria.

Estos prerrequisitos forman la base sobre la cual se construyen sistemas de gestión de la inocuidad de alimentos, como; ISO 22000, FSSC 22000, SQF y el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Es esencial que los programas de prerrequisitos estén bien documentados y se implementen de manera consistente. El monitoreo regular y la auditoría de los prerrequisitos aseguran que se mantengan los estándares de higiene y seguridad alimentaria. La mejora continua a través de la revisión y actualización de los programas de prerrequisitos es fundamental para adaptarse a nuevos desafíos y regulaciones en la industria de alimentos.

 **DURACIÓN: 14 HORAS**



CURSO:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (BPM'S)

Las buenas prácticas de manufactura (BPM's) son un conjunto de principios y procedimientos destinados a garantizar la producción de alimentos seguros y de alta calidad.

LAS BPM'S ABARCAN UNA AMPLIA GAMA DE ASPECTOS QUE INCLUYEN:

- Higiene del personal
- Gestión de residuos
- Mantenimiento de instalaciones y equipos
- Capacitación del personal
- Control de plagas, entre otros.

Implementar y mantener las buenas prácticas de manufactura es esencial para asegurar que los productos sean seguros para el consumo humano y cumplan con los requisitos regulatorios y de calidad. Las BPM's no solo protegen la salud de los consumidores, sino que también mejoran la eficiencia operativa y la reputación de las empresas.



DURACIÓN: 14 HORAS

CURSO:

TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO

La trazabilidad se refiere a la capacidad de seguir el rastro de un alimento, desde su origen hasta su consumo final, Esto incluye todas las etapas de producción, procesamiento y distribución. Una buena trazabilidad permite a las empresas reaccionar rápidamente ante cualquier problema de seguridad alimentaria.

BENEFICIOS DE LA TRAZABILIDAD

- Rápida respuesta a incidentes: permite la rápida localización y retirada de productos contaminados o defectuosos.
- Confianza del consumidor: aumenta la confianza en la seguridad y calidad de los productos alimenticios.
- Cumplimiento normativo: ayuda a cumplir con las regulaciones y estándares nacionales e internacionales en seguridad alimentaria.

El retiro de productos es el proceso mediante el cual se elimina del mercado un producto que puede representar un riesgo para la salud pública. Este proceso es crucial para proteger a los consumidores y mantener la integridad de la marca. Desarrollar e implementar sistemas efectivos de trazabilidad y procedimientos de retiro de productos ayuda a las empresas a gestionar riesgos, cumplir con las regulaciones y mantener la confianza del mercado en sus productos.





CURSO:

AUDITOR INTERNO SQF (FABRICACIÓN DE ALIMENTOS)

SQF (Safe Quality Food) es un programa de certificación reconocido a nivel mundial diseñado para gestionar la seguridad y calidad alimentaria.

Un auditor interno SQF (Safe Quality Food) juega un papel crucial en la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de seguridad y calidad alimentaria según los estándares SQF. Su objetivo es asegurar que la organización cumpla con los requisitos del código SQF, identificando áreas de mejora y preparando a las organizaciones para auditorías externas.

 DURACIÓN: 24 HORAS



CURSO:

FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS SAFE QUALITY FOOD (SQF)

La fabricación de empaques para alimentos bajo los estándares Safe Quality Food (SQF) implica cumplir con una serie de requisitos específicos diseñados para asegurar la seguridad y la calidad de los empaques destinados a la industria alimentaria. Implica un enfoque integral para garantizar que los empaques no sólo sean funcionales y atractivos, sino también seguros y aptos para su uso con alimentos.



DURACIÓN: 16 HORAS

CURSO:

MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

La microbiología de alimentos es un campo crucial dentro de la ciencia de los alimentos, se centra en el estudio de los microorganismos que pueden afectar la inocuidad y la calidad de los alimentos o beneficiarlos. Este curso se enfoca en conocer a los principales microorganismos (bacterias, hongos y levaduras, virus y parásitos) que pueden contaminar a los alimentos y causar enfermedades al consumidor o que pueden causar su deterioro y en aprender a desarrollar programas para su control.

DURACIÓN: 8 HORAS



MODALIDAD



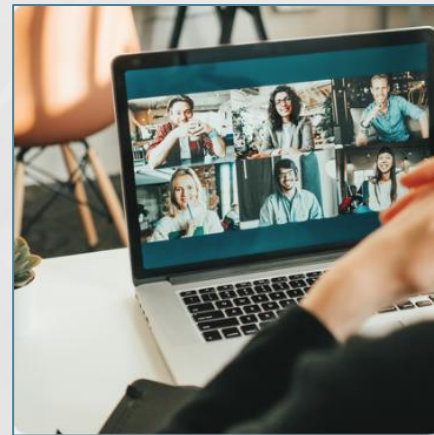
ONLINE

- Curso grabado disponible para el participante en cualquier momento, sin horarios fijos y a su ritmo.



PRESENCIAL

- Curso impartido físicamente en un aula o espacio designado, con la presencia del instructor y los participantes.



VIRTUAL

- Curso en vivo a través de una plataforma digital, con interacción directa en tiempo real..

INCLUYE:

- CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN
 - CONSTANCIA DE HABILIDADES LABORALES DC-3 (STPS).
 - MANUAL DEL PARTICIPANTE (EN FÍSICO Y/O DIGITAL).
 - DIAPOSITIVAS (EN FÍSICO Y/O DIGITAL).
 - MATERIAL DE APOYO PARA LA COMPRESIÓN DEL CURSO (GUÍAS PRÁCTICAS, TUTORIALES, CHECK LISTS, PLANTILLAS EDITABLES).
 - RETROALIMENTACIÓN DURANTE EL CURSO Y ASESORÍA POSTERIOR A LA CAPACITACIÓN.
 - GRABACIÓN DEL CURSO (APLICABLE PARA CURSOS EN MODALIDAD VIRTUAL).
 - TALLER PRÁCTICO
- ❖ **CURSOS TEÓRICOS - PRÁCTICOS.**



CONTACTO

SIEMPRE A SU SERVICIO

LLÁMANOS

+52 667 614 1291