

Listado de temas disponibles

PRERREQUISITOS

- Curso a distancia - Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM/GMP)
- Curso a distancia - Gestión de la Limpieza y Desinfección (POES/SSOP)
- Curso a distancia - Gestión Integral de Plagas.
- Curso a distancia - Mantenimiento en la Industria de Alimentos
- Curso a distancia - Recepción de Materias Primas e Insumos
- Curso a distancia - Manuales de Calidad en la Industria de Alimentos. Su diseño y los elementos que lo componen
- Curso a distancia - Gestión de Proveedores en la Industria de Alimentos
- Curso a distancia - Controles de Proceso en plantas de alimentos

CONTAMINANTES

- Curso a distancia - Contaminantes Químicos en los Alimentos
- Curso a distancia - Contaminantes microbiológicos
- Curso a distancia - Normas sobre Materiales en contacto con Alimentos

HACCP / APPCC

- Curso a distancia - Implementación de HACCP / APPCC
- Curso a distancia - Verificación y Validación de HACCP / APPCC en Industrias del sector de carnes (Nivel avanzado)

GFSI

- Curso a distancia - Normas GFSI para la Gestión de su Sistema de Inocuidad (IFS, BRC, FSSC 22000) en la Industria de Alimentos
- Curso a distancia - BRC Food (última versión)
- Curso a distancia - IFS Food (última versión)
- Curso a distancia - FSSC22000 (última versión)

FDA

- Curso a distancia - PCQI para Alimentos Procesados.

GESTIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Curso a distancia - Diseño Sanitario de Plantas de Alimentos. Criterios básicos y Gestión de Biofilms.
- Curso a distancia - Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas
- Curso a distancia - Trazabilidad Alimentaria
- Curso a distancia - Gestión de Alérgenos
- Curso a distancia - Muestreo y Validación en la Industria de Alimentos
- Curso a distancia - Desarrollo de Productos Alimenticios

Curso a distancia - Desarrollo de Productos Alimenticios (PARTE II)
Curso a distancia - Análisis de Riesgos IN-PLANT
Curso a distancia - Food Defense y Fraude Alimentario
Curso a distancia - Cultura de Inocuidad
Curso a distancia - Capacitación de Sistemas de Inocuidad: Centro de faenamiento y cárnicos

AUDITORÍA

Curso a distancia - Auditorías de Inocuidad Alimentaria

ETAPAS CLAVE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Curso a distancia - Recepción de Materias Primas e Insumos
Curso a distancia - Preacondicionamiento de Materias primas e Insumos
Curso a distancia - Almacenamiento en la Industria de Alimentos
Curso a distancia - Liberación de Producto Terminado

OTROS

Curso a distancia - Rotulado y Publicidad de Alimentos Envasados (sólo para Argentina) Curso a distancia - Legislación Alimentaria Argentina con foco sobre la Inocuidad
Curso a distancia - Metodología 5S
Curso a distancia - Actualización en Conceptos de Carnes Frescas de Res y Cerdo

DIPLOMADOS

Diplomado a distancia - Buenas Prácticas con Enfoque en Diseño Sanitario de Industrias de Alimentos
Diplomado a distancia - Gestión de la Inocuidad Alimentaria

LÍNEA GASTRONÓMICA

Curso a distancia - Prácticas para una Cocina Segura
Curso a distancia - Emprendimientos Gastronómicos Seguros y Rentables
Curso a distancia - Análisis Sensorial de Alimentos
Curso a distancia - Panificación Integral con Masa Madre

☐ Todos estos temas están programados con fechas fijas en el calendario de cursos online del año ó bien, puede consultarnos para tomar cualquiera de estos cursos en la modalidad a distancia IN COMPANY, de manera cerrada para su empresa, en cualquier momento del año ☐

Solicitar **calendario de cursos online ó propuesta de capacitación a medida** en:

contacto@portaldeinocuidad.com

¡Gracias por elegirnos!

Equipo Portal de Inocuidad – *Apasionados por la Inocuidad Alimentaria.*

 Portal de
inocuidad

www.portaldeinocuidad.com