

Categorías

- Prerrequisitos de higiene e inocuidad (BPM, POES, Plagas, Mantenimiento, Diseño sanitario)
 - Control de contaminantes de alimentos (químicos, microbiológicos y derivados de envases)
 - HACCP / APPCC
 - Normas GFSI (BRCGS, IFS, FSSC22000, etc.)
 - Requisitos para USA (PCQI, Etiquetado, Trazabilidad)
 - Etapas clave para la producción de alimentos (Bienestar animal, Recepción, Almacenamiento, Preacondicionamiento, Liberación, Desarrollo de productos, Análisis sensorial)
 - Elementos para la gestión de la calidad y la inocuidad (Cultura de inocuidad, Auditoría, No conformidades, Acciones correctivas, Análisis de riesgo, Alérgenos, Foráneos, Proveedores, Fraude, Food defense, Muestreo, Validación, Documentación, Trazabilidad, Recall)
-

Listado de temas disponibles

PRERREQUISITOS DE HIGIENE E INOCUIDAD

Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM/GMP) **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Gestión de la Limpieza y Desinfección (POES/SSOP) **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Gestión Integral de Plagas **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Mantenimiento en la Industria de Alimentos **CAT. CTROL DE INSTALACIONES**

Diseño Sanitario de Plantas de Alimentos. Criterios básicos y Gestión de Biofilms. **CAT. CTROL DE INSTALACIONES**

Controles de Proceso en plantas de alimentos **CAT. CTROL PROCESOS**

CONTROL DE CONTAMINANTES DE ALIMENTOS

Contaminantes Químicos en los Alimentos **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Contaminantes microbiológicos **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Normas sobre Materiales en contacto con Alimentos **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

HACCP / APPCC

Implementación de HACCP / APPCC **CAT. CTROL PROCESOS**

Verificación y Validación de HACCP / APPCC en Industrias del sector de carnes (Nivel avanzado) **CAT. CTROL PROCESOS**

NORMAS GFSI

Normas GFSI para la Gestión de su Sistema de Inocuidad (IFS, BRC, FSSC 22000) en la Industria de Alimentos **CAT. GFSI**

BRC Food (última versión) **CAT. GFSI**

IFS Food (última versión) **CAT. GFSI**

FSSC22000 (última versión) **CAT. GFSI**

REQUISITOS PARA USA

PCQI para Alimentos Procesados. **CAT. GFSI**

Etiquetado de Alimentos para USA. **NUEVO CAT. CTROL PROCESOS**

FSMA Final Rule: Trazabilidad de alimentos. **NUEVO CAT. CTROL PROCESOS**

ELEMENTOS PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas **CAT. AUDITORÍAS**

Trazabilidad Alimentaria **CAT. CTROL PROCESOS**

FSMA Final Rule: Trazabilidad de alimentos **CAT. CTROL PROCESOS**

Gestión de Alérgenos **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Muestreo y Validación en la Industria de Alimentos **CAT. CTROL PROCESOS**

Análisis de Riesgos IN-PLANT **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Food Defense y Fraude Alimentario **CAT. CTROL CONTAMINANTES**

Cultura de Inocuidad **CAT. GFSI**

Capacitación de Sistemas de Inocuidad: Centro de faenamiento y cárnicos **CAT. CTROL PROCESOS**

Documentos de los Sistemas de Gestión de Inocuidad **CAT. AUDITORÍAS**

Fichas técnicas y Especificaciones de materias primas, insumos y productos. **NUEVO CAT. DESARROLLO**

Gestión de Proveedores en la Industria de Alimentos **CAT. CTROL PROCESOS**

Auditorías de Inocuidad Alimentaria **CAT. AUDITORÍAS**

ETAPAS CLAVE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Recepción de Materias Primas e Insumos **CAT. CTROL PROCESOS**

Preacondicionamiento de Materias primas e Insumos **CAT. CTROL PROCESOS**

Almacenamiento en la Industria de Alimentos **CAT. CTROL PROCESOS**
Liberación de Producto Terminado **CAT. CTROL PROCESOS**
Etapas clave para la producción de alimentos **NUEVO CAT. CTROL PROCESOS**
Desarrollo de Productos Alimenticios **CAT. DESARROLLO**
Desarrollo de Productos Alimenticios (PARTE II) **CAT. DESARROLLO**
Análisis Sensorial de Alimentos **CAT. DESARROLLO**
Bienestar animal. **NUEVO CAT. CTROL PROCESOS**

OTROS

Rotulado y Publicidad de Alimentos Envasados (sólo para Argentina)
Legislación Alimentaria Argentina con foco sobre la Inocuidad
Metodología 5S

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

Prácticas para una Cocina Segura
Emprendimientos Gastronómicos Seguros y Rentables
Panificación Integral con Masa Madre

💡 Todos estos temas están programados con fechas fijas en el calendario de cursos online del año ó bien, pueden tomarse bajo el modo de Sala abierta (sin trabajos prácticos pero con la opción de una evaluación final de certificación), o 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.*

