

Curso: Inspectores de calidad e inocuidad en la industria alimentaria, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 40 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional 20 años de experiencia. Se ha desempeñado como gerente de aseguramiento de calidad e inocuidad, implementador de sistemas de gestión basados en ISO 9001 y estándares reconocidos por GFSI, líder de seguridad alimentaria, analista de microbiología e inspector de procesos críticos.

Ha estado a cargo del enfoque de calidad y seguridad alimentaria de los procesos mediante operación, inspección, verificación y validación.

Objetivos: Al finalizar el curso el participante, adquirirá los conocimientos para mantener un alto nivel sanitario y óptimas condiciones operacionales para proteger la inocuidad y calidad de los alimentos.

Dirigido a:

- Profesionales de la industria de los alimentos.
- Miembros de la alta dirección de la industria de alimentos.
- Jefes y coordinadores de áreas en la industria alimentaria.
- Personal responsable de compras.
- Líderes de inocuidad.
- Todo el personal de empresas que se encuentren en proceso de certificación.
- Supervisores de Líneas de producción.
- Personal técnico y de operación

Temario general.

1. Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria

- ¿Qué es la calidad e inocuidad alimentaria?
- Situación actual en la industria alimentaria
- Capacidad y habilidad para gestionar, planificar y dirigir actividades del sistema de gestión de calidad e inocuidad
- Legislación nacional e internacional de inocuidad y calidad
- Competencia del inspector de calidad e inocuidad

2. Buenas prácticas de manufactura

- Prácticas de higiene basadas en NOM-251-SSA1-2009
- Principios generales de higiene CXC 1-1969 revisión 2022
- Requisitos previos ISO 22002-100:2025
- Verificación y acciones correctivas a las buenas prácticas

3. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA´s)

- ¿Qué es una ETA?
- Microorganismos patógenos transmitidos por alimentos
- Factores que favorecen la contaminación del alimento
- El manual de inocuidad de SSA

4. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanidad

- ¿Qué son los POES?
- Definiciones de limpieza y desinfección
- Elaboración del plan maestro de limpieza
- Estructura y ejecución de los POES
- Inspección y liberación por bioluminiscencia
- El programa de monitoreo ambiental, interpretación y acciones

5. Monitoreo, Medidas correctivas y verificación del plan HACCP

- La interpretación y uso del plan HACCP
- Monitoreo
- Medidas correctivas
- Verificación
- Acciones correctivas antes desviaciones en PCC

6. Inspección de materias primas y material de empaque

- Inspección física
- Inspección sensorial
- Inspección microbiológica
- Documentación de inspección
- Liberación de materiales

7. Inspección del producto terminado

- Programa de pruebas de calidad e inocuidad
- Pruebas de repetibilidad y reproducibilidad
- Controles internos de laboratorio
- Competencia del analista
- Producto no conforme
- Liberación del producto

8. Sistema documental

- Estructura del sistema documental
- Uso del sistema documental
- Buenas prácticas de registro
- La verificación de los registros

9. Acciones correctivas

- ¿Qué es una no conformidad?
- Fuentes de no conformidad
- No conformidades esporádicas y recurrentes
- Análisis de causa raíz
- Definición de acciones correctivas
- Prevención de la recurrencia
- Documentación de las acciones correctivas

10. Verificación y calibración de equipos de medición

- Definiciones
- Programa de verificación y calibración de equipos de medición
- Ejecución y seguimiento del programa
- Documentación de la verificación y calibración

11. Trazabilidad

- Programa de trazabilidad
- Aplicación del simulacro de trazabilidad
- Elaboración del balance de materiales
- Documentación de la trazabilidad

12. Recepción y Envío

- Inspección de unidades de transporte
- Transporte con temperatura controlada
- Cadena de frío
- Medición de temperatura en la recepción y envío
- Documentación de la recepción y el envío

13. Adquisición de materiales y servicios

- Análisis de riesgos de los materiales y servicios
- Clasificación de proveedores
- Programa de selección, evaluación y monitoreo del desempeño
- Diseño de la evaluación de proveedores
- Auditorías a proveedores

14. Control de plagas

- El programa de control de plagas
- La supervisión del servicio contratado
- Interpretación del análisis de tendencias
- La verificación de la carpeta de control de plagas
- Acciones correctivas en caso de infestación

Metodología: 50% teoría - 50% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido