



**Synergy BioTech**

Because health is first

#### Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Departamento de Calidad

Emprendedores y profesionistas interesados en actualizar y reforzar su conocimiento en inocuidad de los alimentos

#### Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

#### Nivel

- Básico

# Inocuidad de alimentos



## Introducción

La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Para lograr que un alimento o bebida inocuo se requiere el conocimiento de los peligros a los que está expuesto en cada etapa de la cadena alimentaria, cómo cuantificarlos y finalmente como prevenirlos.

El objetivo de éste curso es sensibilizar al participante en lo que se requiere para producir alimentos y bebidas inocuas a nivel industrial, explicando los peligros latentes y las herramientas disponibles para identificarlos y controlarlos.



## Objetivo del Curso

El objetivo de éste curso es sensibilizar al participante en lo que se requiere para producir alimentos y bebidas inocuas a nivel industrial, explicando los peligros latentes y las herramientas disponibles para identificarlos y controlarlos

## Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Objetivo y programa del curso

Introducción a la inocuidad de alimentos y bebidas

Calidad vs. Inocuidad

Inocuidad en la industria procesadora de alimentos y bebidas:

- Peligros microbiológicos, químicos y físicos
- Rutas de contaminación

Casos de estudio:

- Brote microbiológico
- Reto químico
- Implicaciones económicas, sociales y de salud

Control de la inocuidad:

- Análisis microbiológicos, físicos y químicos
- Recolección, análisis y resultados

Aseguramiento de la inocuidad, sistemas de gestión

- ¿Qué es una norma?
- ¿Qué es un sistema de gestión y para que sirve?
- Buenas prácticas de manufactura
- TS/ISO 22002-1:2009 Programas pre-requisito
- NOM-251-SSA1-2009
- HACCP
- Defensa alimentaria
- ISO 22000:2005 y FSSC 22000
- SQF
- BRC
- FDA Food Modernization Act (FSMA)

Conclusiones

Examen

Cierre del curso

## CURSO EN COMPAÑÍA

**Lugar y fecha :** Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

**Duración y horario:** 8 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

**Materiales:** Material didáctico por participante.

**Instructor:** Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

**Incluye:** Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

**Precio México:** \$ 18, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra

**Caribe, Centro y Sudamérica:** US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

**E.U., Canadá, Brasil y otros países:** US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

## CURSO PRESENCIAL

**Precio:** \$ 4,500.00 MXN + IVA por participante

### Fecha y horario:

10 Enero y 5 Septiembre 2017; 9:00 a 17:00 horas

15 Enero, 5 Septiembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

**Lugar:** Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

**Incluye:** Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



**INSCRIBETE HOY**



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

