



PROGRAMA ACREDITADO ANSI:  
PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA LOS  
SISTEMAS DE INOCUIDAD



## **PROGRAMA ACREDITADO ANSI: PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD**

### **Introducción**

Con la rápida evolución de los estándares de inocuidad alimentaria, es imprescindible ofrecer herramientas esenciales de capacitación que mantengan a sus colaboradores a la cabeza. NSF International entiende los desafíos que enfrentan las empresas en cada una de sus operaciones y proporciona la instrucción oportuna y pertinente a todos los niveles para enfrentar los retos de inocuidad alimentaria.

¿Qué hace único al entrenamiento de NSF? Nuestro equipo activo de profesionales en inocuidad alimentaria y salud pública desarrolla y mantiene los materiales educativos al día con las prácticas de la industria y las tendencias más relevantes. En todo el mundo, NSF imparte una variedad de cursos públicos para que los representantes de las empresas aprendan sobre los temas y trabajen con sus compañeros.

Personalizamos los programas de capacitación para satisfacer las necesidades específicas del cliente en cada lugar. NSF también ofrece un Programa Acreditado ANSI, por tal razón NSF es el centro de formación en inocuidad y calidad alimentaria en el que se puede apoyar.

El curso **Programas Prerrequisitos para los Sistemas de Inocuidad** se basa en la explicación de los conceptos clave por parte del instructor, así como ejercicios y la interacción entre los asistentes. En el curso se definen y revisan varios programas prerrequisito generales y se enfocan como las bases de un sistema HACCP.

### **Objetivos**

- Proporcionar a los asistentes una introducción a las bases de un programa de inocuidad.

### **Metodología**

El curso tiene carácter teórico – práctico, con la ayuda de diapositivas que ayuden al participante la mejor comprensión del tema, se realizará preguntas de concepto para incentivar la participación, así como talleres.

Se emitirá un certificado para cada participante.

### **Evaluación de aprendizaje**

Al final el curso se aplica en un examen de opción múltiple de 40 preguntas. Al terminar el curso con un 95% de asistencia y un puntaje de 75% o mayor en la evaluación, el asistente recibirá un Certificado de Aprobación del Curso emitido por ANSI/NSF.



## Contenido del curso

- Papel de las autoridades regulatorias, en cuanto a requisitos y actividades de supervisión.
- Programas obligatorios especificados en las directrices gubernamentales: Plant Food Defense, Recall y Trazabilidad.
- Importancia de las buenas prácticas de higiene personal y salud de los empleados, en relación con el mantenimiento de la producción y suministro de alimentos inocuos.
- Diferencia entre la limpieza y desinfección – Detergentes y Desinfectantes.
- Conceptos básicos de diseño y mantenimiento de las instalaciones y equipos en plantas de procesamiento de alimentos.
- Importancia de los programas de recepción de materia prima y de los procedimientos de almacenamiento. Riesgos potenciales asociados con la carga y el transporte de productos terminados.
- Programas de calidad y seguridad del aire y el agua.
- Importancia del control de la temperatura en la recepción, almacenamiento, procesamiento y transporte de alimentos.
- Programa de control de materia extraña – químicos, microorganismos, vidrio/plástico quebradizo, metal.
- Programa de control de alérgenos.
- Identificar los tipos de riesgos en seguridad alimentaria.
- Comprender los factores que afectan el crecimiento bacteriano.
- Conocer las causas comunes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Introducir los 5 pasos preliminares para desarrollo de un plan HACCP.

Examen

## Duración del curso

La realización del curso está programada para 08 horas efectivas (01 día).