

EXPERTS IN FOOD INDUSTRY

Temas de Capacitación

ooo
Sialico
EXPERTS IN FOOD INDUSTRY

www.sialico.com



ÍNDICE TEMAS DE CAPACITACIÓN

- 01 HACCP
- 02 HACCP Avanzado
- 03 Better Process Control School
- 04 Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) - FSMA
- 05 Programa de Verificación a Proveedores Extranjeros (FSVP) - FSMA
- 06 Fundamentos de Tratamientos Térmicos
- 07 Global Markets (Programa de Mercados Globales)
- 08 Fraude Alimentario
- 09 Defensa Alimentaria
- 10 Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos
- 11 Monitoreo Microbiológico del Ambiente en Plantas de Alimentos
- 12 Control de Alérgenos
- 13 Medidas de Prevención y Control para la Contaminación Cruzada
- 14 Trazabilidad y Recall para la industria de Alimentos
- 15 FSSC 22000 v 5.0 Interpretación e Implementación
- 16 SQF v 8.0 Interpretación e Implementación
- 17 BRC v 8 Interpretación e Implementación
- 18 Auditor Interno FSSC 22000 v 5.0
- 19 Auditor Interno SQF v 8.0
- 20 Auditor Interno BRC v 8.0
- 21 Manejo de crisis en plantas de alimentos
- 22 Etiquetado para alimentos de consumo nacional
- 23 Etiquetado de alimentos para exportación (U.S. FDA)
- 24 Diferencias entre etiquetado de alimentos para Estados Unidos y México
- 25 Principios de Microbiología de Alimentos
- 26 Limpieza y Desinfección de Plantas de Alimentos
- 27 Etiquetado y requisitos generales para alimentos en California: Prop 65
- 28 Pasteurización



01 HACCP.

02 HACCP AVANZADO.

**03 BETTER PROCESS
CONTROL SCHOOL.**

**04 INDIVIDUO
CALIFICADO/CONTROLES
PREVENTIVOS/PCQI - FSMA.**



HACCP ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL PARA ALIMENTOS

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es un método operativo estructurado e internacionalmente reconocido que ayuda a las organizaciones de la industria de alimentos y bebidas a identificar sus riesgos de seguridad alimentaria, evitar peligros de Inocuidad alimentaria y abordar el cumplimiento legal.

HACCP es obligatorio en varios países, incluidos E.U.A y la U.E.

HACCP AVANZADO

En su modalidad avanzada, este curso está diseñado para aprender el proceso y los diferentes enfoques para llevar a cabo la validación de las medidas de control del Plan HACCP.

Además, este curso está diseñado para reforzar los conceptos de validación y verificación de los planes HACCP.

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL


Este curso está dirigido al personal que gestiona, supervisa o se encarga de las operaciones de tratamiento térmico (esterilización/pasteurización); del envasado y/o cerrado de envases, personal relacionado con el procesado aséptico o con la fabricación de envases e insumos de la industria de alimentos.

INDIVIDUO CALIFICADO/ CONTROLES PREVENTIVOS PCQI - FSMA

Este curso está dirigido al personal que gestiona, supervisa o se encarga de las operaciones de tratamiento térmico (esterilización/pasteurización); del envasado y/o cerrado de envases, personal relacionado con el procesado aséptico o con la fabricación de envases e insumos de la industria de alimentos.

**Que tu producto
no tenga límites.**
Sialico





05 PROGRAMA DE VERIFICACIÓN A PROVEEDORES EXTRANJEROS/ FSVP - FSMA

06 FUNDAMENTOS DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS.

07 GLOBAL MARKETS/ PROGRAMA DE MERCADOS GLOBALES.

08 FRAUDE ALIMENTARIO.

PROGRAMA DE VERIFICACIÓN A PROVEEDORES EXTRANJEROS FSVP - FSMA

Este curso le permitirá comprender los requisitos de la regla FSVP y cómo pueden cumplirse. La regla FSMA de la FDA sobre programas de verificación de proveedores extranjeros (FSVP) para importadores de alimentos destinados al consumo humano y animal exige que los importadores desempeñen determinadas actividades basadas en riesgos para verificar que los alimentos importados a Estados Unidos de América se han producido de un modo que cumpla las normas de seguridad aplicables en este país.

FUNDAMENTOS DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Los tratamientos térmicos de conservación deben garantizar la seguridad alimentaria y minimizar la merma en la calidad de los alimentos procesados. Para afrontar este desafío, la empresa alimentaria debe alcanzar la estabilidad microbiológica al tiempo que minimiza las mermas en la calidad organoléptica y nutricional del alimento envasado.

GLOBAL MARKETS (PROGRAMA DE MERCADOS GLOBALES)

El programa de Mercados Globales es una iniciativa lanzada por GFSI que ofrece a las organizaciones pequeñas y de menor desarrollo un enfoque paso a paso para la implementación de los requisitos de Inocuidad alimentaria de las normas y esquemas reconocidos por el GFSI.

FRAUDE ALIMENTARIO

El control del fraude alimentario es un nuevo requisito durante la implementación de un SGCIA avalado por la GFSI, considerado como una pieza clave en la industria de alimentos. Se considera que el fraude alimentario puede derivar de una acción deliberada que se realiza con la intención de obtener un beneficio económico, o como consecuencia del uso de malas prácticas en el proceso de elaboración, manipulación y/o control del producto alimentario.

**Que tu producto
no tenga límites.**
Sialico



**09 DEFENSA
ALIMENTARIA.**

**10 BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA PARA ALIMENTOS/
NOM-251-SSA1-2009.**

**11 MONITOREO MICROBIOLÓGICO
DEL AMBIENTE EN PLANTAS
DE ALIMENTOS.**

**12 CONTROL
DE ALÉRGENOS.**



DEFENSA ALIMENTARIA

La implementación de un Plan de Defensa Alimentaria es un requisito básico para el cumplimiento de la nueva Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA) de la U.S. FDA. Este curso se enfoca en el entrenamiento de individuos para desempeñar funciones de desarrollo, implementación y mejora de mecanismos de defensa contra las contaminaciones intencionadas dentro de la cadena de suministro de alimentos, buscando adquieran los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias para planificar, organizar e implementar un Plan de Defensa de Alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS/ NOM-251-SSA1-2009

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), constituyen un conjunto de principios básicos y procedimientos operacionales, los cuales tienen como objetivo, garantizar que los productos sean fabricados en condiciones sanitarias adecuadas, minimizando los riesgos inherentes a la producción y distribución, logrando de este modo productos aptos para el consumo humano. Se fundamentan en la higiene y la forma de manipulación.

MONITOREO MICROBIOLÓGICO DEL AMBIENTE EN PLANTAS DE ALIMENTOS


Los programas de control microbiano juegan un papel clave en el control de desperdicios, toxigénicos y microorganismos patógenos en los productos alimenticios. Este curso ayuda a los profesionales que trabajan en la producción de alimentos a aprender sobre los temas de la inocuidad alimentaria y microbiología más relevantes, los cuales afectan a sus productos. Además tendrán conocimiento para desarrollar e implementar programas eficaces de control y acciones correctivas adecuadas.

CONTRO DE ALÉRGENOS

Las alergias alimentarias son un problema de salud pública que afecta a la población mundial y la única forma de prevenir que los consumidores no puedan verse afectados es evitando la ingestión de alérgeno. Así que conocer la diferencia entre alergias e intolerancias alimentarias y especialmente los alérgenos que se encuentran en los alimentos, incluidos los ocultos, es primordial para la industria alimentaria.

Que tu producto
no tenga límites.
Sialico





**13 MEDIDAS DE
PREVENCIÓN Y CONTROL
PARA LA CONTAMINACIÓN
CRUZADA.**

**14 TRAZABILIDAD Y RECALL
PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.**

**15 FSSC 22000 V 5.0/
INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN.**

**16 SQFV 8.0/
INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN.**

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL PARA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada es, sin lugar a dudas, una de las situaciones más comunes a la hora de manipular alimentos y su prevención es crucial para garantizar la inocuidad de un producto. Este curso da respuesta a necesidades reales del mercado en la industria de alimentos, debido a la necesidad de implementar métodos y estrategias para el uso de barreras físicas y de procedimientos, para aplicación en la prevención de la contaminación cruzada.

TRAZABILIDAD Y RECALL PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Enfocado en ofrecer herramientas para generar un sistema de trazabilidad basado en los principios de un sistema de gestión de inocuidad proporcionando activos y tecnologías en la identificación, trazabilidad y el retiro de producto facilitando el manejo de crisis, así como planificar y gestionar la seguridad alimentaria en planta.

FSSC 22000 V 5.0/ INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN

Un nuevo enfoque a la gestión de riesgos de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro, en su versión 5.0 la certificación FSSC 22000 de inocuidad alimentaria, ayudando a las organizaciones a gestionar sus sistemas y sus riesgos para mejorar y proteger su desempeño actual y futuro.

SQFV 8.0/ INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN

Este curso está diseñado para que el participante adquiera todos los conocimientos de enseñanza general sobre los requerimientos de SQF Ed. 8 y todo lo necesario para su implementación. Esta versión introduce un nuevo enfoque para evaluar los sectores individuales de la industria alimentaria con requisitos personalizados en códigos independientes: Fundamentos de Inocuidad de los Alimentos, Producción Primaria (Producto), Fabricación, Distribución, Empaque de Alimentos, Venta al detalle y Calidad.

**Que tu producto
no tenga límites.**
Sialico



**17 BRC V8/
INTERPRETACIÓN
E IMPLEMENTACIÓN**

**18 AUDITOR INTERNO/
FSSC 22000 V 5.0.**

**19 AUDITOR INTERNO/
SQFV 8.0.**

**20 AUDITOR INTERNO/
BRC V 8.**



BRC V8/ INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN

La Norma Global BRC para la inocuidad de los Alimentos publicada en 1998 está ahora en su versión número 8. La norma es para fabricantes de alimentos y contiene requisitos para un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo con los requisitos del Codex Alimentarius, un sistema de gestión de calidad y de control documentado de normas, productos, procesos y personas del ambiente de fábrica.

AUDITOR INTERNO/ FSSC 22000 V 5.0

Conozca las funciones y responsabilidades de un Auditor Interno FSSC, incluyendo las habilidades de auditoría para ser capaz de reunir evidencia objetiva a través de entrevistas y muestreo de documentación.

AUDITOR INTERNO/ SQFV 8.0

Conozca las funciones y responsabilidades de un Auditor Interno SQF, incluyendo las habilidades de auditoría para ser capaz de reunir evidencia objetiva a través de evaluaciones in situ y muestreo de documentación.

AUDITOR INTERNO/ BRC V 8

Conozca las funciones y responsabilidades de un Auditor Interno FSSC, incluyendo las habilidades de auditoría para ser capaz de reunir evidencia objetiva a través de entrevistas y muestreo de documentación.

Que tu producto
no tenga límites.
Sialico



**21 MANEJO DE CRISIS
EN PLANTAS DE ALIMENTOS.**

**22 ETIQUETADO
PARA ALIMENTOS DE
CONSUMO NACIONAL/
NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

**23 ETIQUETADO DE
ALIMENTOS PARA EXPORTACIÓN/
U.S. FDA.**

**24 DIFERENCIAS ENTRE
ETIQUETADO DE ALIMENTOS
PARA ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO.**



MANEJO DE CRISIS EN PLANTAS DE ALIMENTOS

Conozca las herramientas y técnica para el manejo de crisis en plantas de alimentos mediante su oportuna detección y planeación de continuidad. Parte indispensable de Defensa Alimentaria, es un requisito para la implementación adecuada de un SGIA.

ETIQUETADO PARA ALIMENTOS DE CONSUMO NACIONAL/ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Destinado para conocer los requerimientos normativos aplicables para el etiquetado de alimentos en México en cumplimiento con las normas NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-030-SCFI-2006 y NOM-086-SSA1-1994.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA EXPORTACIÓN/U.S. FDA

Identifique los requisitos críticos para el etiquetado correcto de los alimentos en los Estados Unidos de América según las regulaciones oficiales vigentes publicadas en el 21 CFR 101.

DIFERENCIAS ENTRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO

El etiquetado nutrimental de alimentos se diseña en específico para cada población en la que el alimento se consume. Una traducción literal de la información en una etiqueta no cumple con las regulaciones de etiquetado para ambos países. Conozca estas diferencias y las regulaciones de cada una de ellas.

**Que tu producto
no tenga límites.**
Sialico



**25 PRINCIPIOS DE
MICROBIOLOGÍA DE
ALIMENTOS.**

**26 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DE PLANTAS DE ALIMENTOS**

**27 ETIQUETADO Y
REQUISITOS GENERALES
PARA ALIMENTOS EN
CALIFORNIA: PROP 65**

28 PASTEURIZACIÓN



PRINCIPIOS DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Este curso permite conocer la microbiología sanitaria de alimentos proporcionando una visión general del comportamiento de los microorganismos y su relación con los alimentos, el ambiente y los factores relacionados con la inocuidad alimentaria.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PLANTAS DE ALIMENTOS

Este curso le permitirá dominar en profundidad los métodos y sistemas más adecuados en cada caso para la limpieza e higiene en la industria alimentaria, facilitando los conocimientos técnicos suficientes que permitan conseguir los mejores niveles de limpieza e higienización evitando la contaminación alimentaria directa o indirecta que pueda producirse cuando los trabajos de limpieza se realizan de forma ineficiente.

ETIQUETADO Y REQUISITOS GENERALES PARA ALIMENTOS EN CALIFORNIA: PROP 65

Conozca las restricciones y regulaciones para el etiquetado de alimentos y sus empaques según la Proposition 65 del Estado de California.

PASTEURIZACIÓN

La pasteurización consiste en el tratamiento del calor de un alimento para matar todas las bacterias patógenas y reducir la actividad enzimática. El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada. Conozca los fundamentos básicos de este tratamiento y las condiciones esenciales para su diseño.

Que tu producto
no tenga límites.
Sialico



**QUE TU
PRODUCTO
NO TENGA
LÍMITES.**

ooo
Sialico
EXPERTS IN FOOD INDUSTRY

CONTACTO

MEX

(55)4163 9064
01 800 953 0789

contacto@sialico.com

Privada del Establo 9
San Martinito
San Andrés Cholula, Puebla
C.P. 72825

USA

+1 855 395 7681

contacto@sialico.com

6200 Savoy Drive,
Suite 1202
Houston, TX,
77036

www.sialico.com

