



Programas de Prerrequisitos.-

- 1.- Calidad de Agua
- 2.- Vidrio, Plástico Quebradizo y Cerámica
- 3.- Salud, Higiene y Prácticas de Personal
- 4.- Control de Químicos
- 5.- Manejo Integrado de Plagas
- 6.- Sanidad y Limpieza
- 7.- Diseño y Mantenimiento Sanitario

Desarrollo de Contenidos de cada programa para cursos en planta.-

¿A quién están dirigidos los curso?

Según el requerimiento del cliente los cursos en planta se pueden dirigir a los dos siguientes grupos, tomando en cuenta que cada grupo debe estar formado por integrantes con cargos similares:

- El curso en planta puede estar dirigido a personal operativo de las áreas de Producción, Aseguramiento de Calidad, Mantenimiento, Almacenamiento, Limpieza, etc.
- El curso en planta puede estar dirigido a personal con mandos medios y altos, como Gerentes de Producción, Aseguramiento de Calidad, Mantenimiento, Compras, Almacenamiento, Supervisores de Producción, etc.

1.- Calidad de Agua

Desarrollar el Programa de Prerrequisito de Calidad de Agua adecuado para el manejo de este insumo fundamental dentro de la planta procesadora de alimentos, y evitar que constituya una fuente de contaminación.

Contenido:

- Discusión de peligros transmitidos por el agua
- Requerimientos reglamentarios y su aplicación
- Sistema Integrado de Calidad
- Información y guías para desarrollar Programa de Prerrequisito
- Guías de inspección y auditoría



Alianza SIC • América Latina

Dedicada a los Principios del Sistema Integrado de Calidad (SIC) de AIB International



- Ejemplo de Manual de Calidad de Agua

2.- Vidrio, Plástico Quebradizo y Cerámica

Desarrollar el Programa de Prerrequisito de Vidrio y Plástico Quebradizo para monitorear, verificar y validar el manejo de estos materiales para evitar la posibilidad de adulteración de la calidad, salubridad, inocuidad y legalidad de los productos.

Contenido:

- Control de Vidrio y Plástico Quebradizo
- Manejo de Vidrio Roto
- Cambios de Vidrio en la planta
- Información y guías para desarrollar Programa de Prerrequisito
- Vidrio como material de empaque
- Evaluación de la efectividad del programa

3.- Salud, Higiene y Prácticas de Personal

Desarrollar el Programa de Prerrequisito de Salud, Higiene y Prácticas del Personal, adecuado para evitar fallas en los métodos operacionales que causen problemas de inocuidad y salubridad en la salud de los consumidores.

Contenido:

- Dentro del Sistema Integrado de Calidad
- Vías que transmiten enfermedades por medio de los alimentos
- Estructura y contenido de un programa de prerrequisito
 - Lavado y sanitizado de manos, uñas y guantes
 - Higiene personal
 - Uniformes
 - Cabello
 - Cosméticos
 - Joyas
 - Salud
 - Comida y Bebida
 - Baños, duchas y vestuarios
- Guías de inspección y auditoría

4.- Control de Químicos

Desarrollar el Programa de Prerrequisito de Control de Químicos para controlar, verificar y validar el manejo de estos materiales para evitar la posibilidad de adulteración de la calidad, salubridad, inocuidad y legalidad de los productos.



Alianza SIC • América Latina

Dedicada a los Principios del Sistema Integrado de Calidad (SIC) de AIB International



Contenido:

- Desarrollo del Programa de Prerrequisito
- Inventario de Químicos
- Almacenamiento controlado y segregado
- Usos y manejo, control de envases
- Evaluación de la efectividad del programa
- Muestras de hojas de seguridad (MSDS) y etiquetas de químicos

5.- Manejo Integrado de Plagas

El objetivo de este programa es mantener poblaciones de plagas al mínimo. Esto se puede conseguir por medio de la Identificación adecuada, aplicar medidas de exclusión, sanidad y limpieza, medidas de monitoreo, y respuesta efectiva a hallazgos, y como última opción uso de plaguicidas.

Contenido:

Sección 1: Introducción al Manejo Integrado de Plagas

- MIP dentro del Sistema Integrado de Calidad (SIC)
- El Concepto I.C.E.
- MIP Definido
- Evolución del Manejo de Plagas
- MIP versus Control de Plagas

Sección 2: Razones para Tener un Programa MIP

- Cambios en la Industria de Alimentos y en las Expectativas de los Consumidores
- Lo Que Se Anticipa de un Profesional en el Manejo de Plagas
- Requerimientos y Cambios Reglamentarios
- La Seguridad del Empleado
- Retorno al Capital Invertido

Sección 3: Conozca a Sus Enemigos

- Insectos (incluyendo escarabajos, hormigas, moscas, cucarachas, entre otros)
- Roedores
- Aves
- Otras plagas

Sección 4: Realizando una Inspección en la Instalación

- El Concepto I.C.E.
- Preparándose para una Evaluación
- Revisión de la Documentación
- Evaluación Física
- Reunión de Cierre



Alianza SIC • América Latina

Dedicada a los Principios del Sistema Integrado de Calidad (SIC) de AIB International



Sección 5: Control y Manejo de los Programas MIP

- Las Normas Consolidadas de AIB International para Inspección, Sección 4: Manejo Integrado de Plagas
- Ejemplos de Cómo Combatir a las Plagas
- Información Detallada sobre las Técnicas de Control

Sección 6: Inspección Virtual

6.- Sanidad y Limpieza

Este programa pretende lograr brindar conocimientos sobre limpieza y sanidad, programas de prerrequisito, inspecciones, y la aplicación de los mismo, validados en los programas de Limpieza y Sanitización.

Contenido:

Sección 1: La Seguridad de los Alimentos: Sanidad y Calidad

- ¿Por Qué Tener un Programa de Sanidad?
- Las BPMs Parte I 10.35 Operaciones Sanitarias
- Sanidad y el Sistema Integrado de Calidad (SIC)
- Elementos de un Programa de Sanidad

Sección 2: Principios de Limpieza y Sanidad

- Métodos de Limpieza
- Limpieza en seco
- Limpieza húmeda
- Compuestos Químicos
- Funciones de detergentes
- Métodos y Compuestos de Sanitización
- Sanitizantes Químicos

7.- Diseño y Mantenimiento Sanitario

El diseño sanitario de instalaciones de manufactura y distribución de alimentos es fundamental para eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos de adulteración del ambiente de producción y de los alimentos; para maximizar la efectividad de la limpieza / sanitización y mantenimiento de los equipos y de la instalación; y para maximizar la eficiencia productiva de la planta. El mantenimiento sanitario va mucho más allá que reparar y mantener activos fijos y tiene como fin mantener un ambiente higiénico de manufactura y distribución de alimentos en el cual se minimizan los riesgos asociados con la salubridad e inocuidad de los productos, así como mejorar la productividad del proceso de manufactura.



Alianza SIC • América Latina

Dedicada a los Principios del Sistema Integrado de Calidad (SIC) de AIB International



La combinación de estos dos conceptos bajo un Programa de Diseño y Mantenimiento Sanitario provee los criterios para desarrollar, mantener y mejorar un ambiente sanitario, apropiado para la elaboración y distribución de alimentos salubres, inocuos y de calidad. Este curso / taller presenta los conceptos de Diseño y Mantenimiento Sanitario para la seguridad de los alimentos (salubridad / inocuidad) y sus elementos, así como pautas para su desarrollo, implementación, gestión y evaluación.

Contenido:

Sección 1: Introducción Diseño y Mantenimiento Sanitario para la Seguridad de los Alimentos

- Ejemplos de fallas del mercado
- Justificaciones para un Programa de Diseño y Mantenimiento Sanitario
- Concepto de diseño sanitario y de mantenimiento sanitario
- Diseño y Mantenimiento Sanitario dentro del Sistema Integrado de Calidad (SIC)

Sección 2: Criterios de Diseño Sanitario

- Criterios básicos
- Ubicación, planes de distribución y flujo del proceso
- Terrenos, áreas externas y edificios
- Equipo y utensilios
- Pintura y recubrimientos
- Servicios

Sección 3: Criterios de Mantenimiento Sanitario

- Definición y objetivos de mantenimiento
- Tipos de mantenimiento
- Términos y definiciones
- Alcance

Sección 4: Criterios de Gestión

- Criterios y protocolos
- Equipo de gestión
- Tareas
- Mantenimiento centrado en la fiabilidad
- Sistema computarizado de gestión



Alianza SIC • América Latina

Dedicada a los Principios del Sistema Integrado de Calidad (SIC) de AIB Internacional