

# Inocuidad y seguridad alimentaria

## Fundamentos de Inocuidad

- Buenas practicas de Manufactura
- Buenas Practicas Higienicas
- Procedimiento de Limpieza - Fundamentos
- Tipos de peligros
- Gestion de Registros & Trazabilidad
- Gestion de Documentos
- Buenas practicas de Almacenamiento
- Otros

## Implementando la Inocuidad

- Programas prerrequisitos sobre inocuidad de los alimentos
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (5 pasos previos)
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (7 principios)
- Validacion de los procedimientos de limpieza
- Contaminantes quimicos-Fundamentos
- Manejo de Alérgenos

## Asegurando la Inocuidad

- Esquema de Monitoreo de la Calidad
- Vulnerabilidad de auditores internos
- Seguridad industrial en la Organización - Fundamentos

## Estableciendo el sistema de Inocuidad Alimentaria

- Interpretacion de la Norma ISO 22000:2018
- Norma FSSC 22000-Requisitos adicionales

### CONTACTO

M : COORDINACION@QUALITEK.COM.GT