

CATÁLOGO DE CURSOS 2020

No.	NOMBRE DEL CURSO	OBJETIVO	TEMAS	REGISTRO STPS
1	HIGIENE Y SANIDAD	Que el personal conozca y refuerce las Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad para asegurar un correcto lavado de manos, así como una correcta limpieza y sanitización.	Higiene, sanidad, correcto lavado de manos, buenas prácticas de higiene y limpieza y sanitización	X
2	ALÉRGENOS	El participante conocerá las medidas necesarias para el control de los alérgenos alimentarios, con la finalidad de evitar reacciones adversas en los consumidores.	Introducción al control de alérgenos Legislación nacional e internacional para el control de alérgenos Identificación y segregación de alérgenos Selección y aprobación de proveedores Contaminación cruzada por alérgenos Control y revisión del etiquetado Verificación y Validación de Limpieza	X
3	PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA HACCP	Que el personal conozca los programas prerrequisitos 7 para aplicarlos eficazmente en la elaboración de un plan HACCP.	Antecedentes HACCP, Programas de prerrequisitos, fundamentos HACCP, clases de riesgos	X
4	ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICO DE CONTROL (HACCP)	Conocer los 7 principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), para aplicarlos eficazmente en los procesos alimentarios y asegurar la inocuidad de los alimentos	Análisis de peligros físicos, químicos y biológicos Determinación de puntos críticos de control (PCC) Definición de límites críticos Monitoreo de los puntos críticos de control Medidas correctivas Procedimientos de verificación	X
5	BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN	Reforzar en el personal las Buenas Prácticas de Fabricación y reconozca su importancia para el cumplimiento de la NOM 164.	Sistema de gestión de calidad, gestión de riesgos, personal, instalaciones y equipos, calificación y validación, sistemas de producción, laboratorio de control de calidad, retiro del producto del mercado, actividades subcontratadas, destrucción y destino final de residuos	X
6	SEGURIDAD EN EL LABORATORIO	Dar a conocer al personal los lineamientos de las medidas de que se deben adoptar la para seguridad en el laboratorio.	Definición de peligro y riesgo, condiciones generales de seguridad, requisitos legales y normatividad, identificación de peligros y evaluación de riesgos, controles operacionales y seguimiento y medición	X
7	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA	Que el personal conozca los requisitos para la limpieza y desinfección en plantas de alimentos, con base en las normas reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI).	Introducción a la limpieza y desinfección en plantas de alimentos. Tipos de detergentes y su selección. Tipos de agentes desinfectantes y su selección. Desarrollo de los procedimientos de limpieza y desinfección (POES) Requisitos para los sistemas de limpieza in situ (CIP) Verificación de la limpieza y desinfección.	X

8	FOOD DEFENSE	Que el participante conozca las herramientas que aporten la capacidad para la realización de una evaluación de defensa alimentaria así como de desarrollar e implantar un plan de defensa alimentaria	Introducción, elementos básicos del plan de seguridad, medidas preventivas, evaluación de vulnerabilidad, estrategias de prevención	X
9	FRAUDE ALIMENTARIO	Conocer las técnicas para evaluar la vulnerabilidad y prevenir el fraude en la producción de alimentos	Qué es el fraude alimentario? tipos, características e historia. Tipos de fraude alimentario y sustancias para adulterar. Evaluación de la vulnerabilidad y riesgos en materias primas. Sistemas para la prevención del fraude alimentario	
10	HERRAMIENTAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD	Que el participante conozca algunas herramientas para el control de calidad que le permitirán llevar un mejor control, así como una mejor toma de decisiones	Las 7 herramientas básicas del Control de Calidad: Hoja de control o verificación Diagrama de dispersión Diagrama de Pareto Histogramas Gráfico de control Muestreo Estratificado Diagrama de Ishikawa, pez o causa.efecto	
11	ADMINISTRACIÓN FARMACÉUTICA	Dar a conocer al personal el entorno de la industria farmacéutica, así como los principales procesos involucrados en la fabricación y venta de los productos farmacéuticos.	Entorno de la industria Farmacéuticas, fundamentos de marketing y ventas farmacéuticas, regulación farmacéutica, calidad y productividad	X
12	REGULACIÓN EN LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA, COSMÉTICA Y ALIMENTICIA	Que el participante conozca la estructura regulatoria aplicada en México, así como las principales normas aplicables a la industria alimenticia, cosmética y farmacéutica	Regulación en México Estructura de la regulación Principales normas de la industria alimenticia, cosmética y farmacéutica	X
13	SEGURIDAD Y EFICANCIA EN PRODUCTOS DE CONSUMO	Que el participante conozca la importancia de los estudios de seguridad y comprobación de la eficacia de los productos de consumo	Antecedentes, Regulación, Seguridad, tipos de estudios, Eficacia y métodos de comprobación.	X
14	GESTIÓN DE MANTENIMIENTO	Que el participante conozca la importancia de la gestión del mantenimiento y desarrolle sus programas de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo	Fundamentos del mantenimiento, Tipos de Mantenimiento: Preventivo, Predictivo, Correctivo, Hojas de equipo, Programas	
15	BUENAS PRÁCTICAS DE DOCUMENTACIÓN (BPD)	Conocer la importancia y la correcta forma de aplicar las buenas prácticas de documentación en sus actividades diarias	¿Qué son las BPD?, función y beneficios, tipos de documentos, niveles documentales, diseño del documento y lineamientos	X
16	NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS	Conocer el correcto tratamiento de las no conformidades en relación al Sistema de Calidad, e Implementación de las acciones correctivas necesarias para la mejora del Sistema de Calidad.	Gestión de no conformidades, clasificación de las no conformidades, control del producto no conforme, análisis de causa raíz, acciones correctivas, acciones de mejora, acciones preventivas	X
17	SISTEMAS DE CALIDAD	Conocer los Sistemas de Gestión de Calidad que les proporcionarán las herramientas y elementos necesarios para la optimización de los procesos	Calidad y productividad, Sistemas de calidad, principios de la gestión de calidad, Aspectos generales del sistema de calidad	X

18	BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL)	Conocer las buenas prácticas de laboratorio con la finalidad de asegurar la calidad de los resultados reportados, así como su almacenamiento	Orden y limpieza en el laboratorio, condiciones ambientales, almacenamiento y manejo correcto de sustancias químicas, mantenimiento de equipos, manejo de residuos peligrosos y seguridad en el laboratorio	X
19	AUDITORIAS INTERNAS	Comprender los fundamentos teóricos y prácticos de los procesos auditables en la empresa, así como las características de una auditoría interna	Definición de auditoría, tipos de auditoría, objetivos, proceso de la auditoría, informe y seguimiento	X
20	AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE (EXTERNAS)	Comprender los objetivos de una auditoría de 2a parte y el proceso para la ejecución de la misma	Definición de auditoría, tipos de auditoría, objetivos, características de una auditoría de 2a parte, proceso de la auditoría, informe y seguimiento	X
21	FSSC 22000	Comprender los requisitos del sistema FSSC 22000 y las herramientas para lograr una implementación adecuada del sistema.	Generalidades, Sistema de gestión de la inocuidad, Responsabilidades de la dirección, Gestión de recursos, Validación, Verificación y mejoras, programas de prerrequisitos	X
22	INVESTIGACIÓN Y MONITOREO CLÍNICO	Indicar los aspectos metodológicos, regulatorios y administrativos de los estudios clínicos y actividades de monitoreo en la investigación clínica.	Bases farmacocinéticas y farmacodinámicas, estructura del protocolo de investigación, buenas prácticas clínicas (BPC), estudios de bioequivalencia, regulación externa y administración del estudio	X
23	TALENTO Y LIDERAZGO	Dar a conocer los tipos de talentos que existen para ayudar a determinar si los colaboradores están en la posición correcta y así aprovechar al máximo su potencial de liderazgo.	Definición, ruta del crecimiento, talento, fortaleza, cuatro dominios del liderazgo, administración de equipos y relaciones laborales	X
24	AUDITOR INTERNO	Conocer la metodología necesaria para la realización de auditorías internas de un sistema de gestión de calidad.	Requisitos de ISO 9001, contexto de la organización, liderazgo y compromiso, operaciones y mejoras, planeación de auditorías y reporte de auditorías.	X
25	BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPA)	Conocer la normativa para dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Almacenamiento conforme a los requisitos nacionales para implementar y gestionar de manera eficiente los sistemas que garanticen la calidad del producto durante el proceso de almacenamiento.	Aspectos generales, Normativa de Buenas Prácticas de Almacenamiento, Personal, Instalaciones, Sistema PEPS	X
26	ANÁLISIS CAUSA RAIZ	Conocer las diferentes técnicas que se pueden emplear para realizar un correcto análisis de causa para poder establecer la acción correctiva apropiada	Definiciones, Técnicas de análisis, Dinámica	X
28	COMUNICACIÓN PERSONAL Y ORGANIZACIONAL	Dar a conocer el proceso de comunicación frente a frente y en la organización, así como generar prácticas para mejorarla y fortalecer las relaciones interpersonales para ir acorde a la filosofía de la empresa.	Concepto de comunicación frente a frente Comunicación efectiva (Ejercicios) Barreras de la comunicación ¿Cómo aprender a escuchar? La comunicación organizacional interna Implantación de un plan de comunicación interna en la organización	X

29	GESTIÓN DE RIESGOS	Que el participante comprenda el sistema de Gestión de riesgos y conozca herramientas para implementarlo.	<p>Antecedentes. Generalidades Definiciones Valoración de riesgos Identificación de riesgos Análisis de riesgos Evaluación de riesgos Control de riesgos Reducción de riesgos Aceptación de riesgos Comunicación de riesgos Revisión de riesgos Métodos y herramientas de gestión de riesgos (AMEF, HACCP)</p>	X
30	TRAZABILIDAD	Que el personal comprenda la importancia de la trazabilidad y los factores clave para su mantenimiento.	<p>Introducción Definiciones La trazabilidad del producto y tipos Puntos críticos en la trazabilidad El programa de Recall o retiro de producto Ejercicio</p>	X
31	HIGIENE Y SANIDAD "H"	Que el participante se familiarice con las Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) y causas de la contaminación en alimentos; así como identificar los tipos de riesgos que existen para entender la importancia de un correcto lavado de manos.	<p>Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) y causas de la contaminación en alimentos Tipos de riesgos (Físicos, químicos y biológicos) Correcto lavado de manos</p>	X
32	MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	Que el participante conozca los factores críticos en materia sanitaria en la preparación y servicio de los alimentos y aprenda las buenas prácticas sanitarias que debe adoptar en el manejo de los alimentos de acuerdo a la NMX 605.	<p>Fases críticas en la preparación y servicio de los Alimentos Prácticas sanitarias en el Manejo Higiénico de Alimentos: Recepción de alimentos Servicios sanitarios para empleados Almacenamiento Manejo de basura Manejo de sustancias químicas Control de plagas Refrigeración y congelación Personal Área de cocina Bar Agua y Hielo</p>	X
33	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN "H"	Que el participante conozca los principios generales de la limpieza y desinfección; sus diferencias; así como los métodos de limpieza y técnicas de desinfección que existen para realizar un proceso de limpieza y desinfección adecuados y asegurar así la inocuidad de los alimentos.	<p>Principios generales Programa de higiene y desinfección Personal Precauciones Métodos de Limpieza Tipos de detergentes y su selección Técnicas de Desinfección Tipos de desinfectantes y su selección</p>	X

34	TRABAJO EN EQUIPO	Que los participantes logren una fuerte integración a través de procesos de trabajo en equipo, para lograr enfrentar las situaciones de cambio y logro de las nuevas metas en la compañía.	<p>Formación de un equipo.</p> <p>Pilares de un equipo de trabajo efectivo para lograr con éxito su visión y misión,</p> <p>Roles de un equipo de trabajo</p> <p>Lo que debe de aportar cada miembro del equipo de trabajo.</p> <p>Cómo se integra un equipo de trabajo.</p> <p>Manejo de conflictos en un equipo de trabajo</p> <p>La toma de decisiones grupales.</p> <p>La importancia de saber darse reconocimiento los miembros de un equipo de trabajo</p>	
35	ACTUALIZACIÓN DE LA NORMATIVIDAD	Que los participantes se actualicen en la normatividad aplicable a su industria.	<p>Introducción</p> <p>Listado de normas actualizadas en el año</p> <p>Normas derogadas</p> <p>Proyectos de norma que están por entrar en vigor</p>	
36	GERENCIA EXCEPCIONAL	Proporcionar la base fundamental para desarrollar fortalezas en uno mismo y trabajar en el logro de objetivos personales, profesionales y empresariales	<p>Ruta del crecimiento</p> <p>Talento y Fortalezas</p> <p>Jefe, Gerente, Líder</p> <p>Los cuatros dominios de los gerentes excepcionales</p> <p>Administración de equipos</p> <p>¿Cómo trabaja un gerente excepcional?</p> <p>Conclusiones</p>	