



 **CURSO ONLINE *24/7***

---

**CALIDAD DE LOS SERVICIOS (AGUA, AIRE, ENERGÍA)  
COMO PROGRAMA PRERREQUISITO**



Rv3/17.06.2025

## CALIDAD DE LOS SERVICIOS (AGUA, AIRE, ENERGÍA) COMO PROGRAMA PRERREQUISITO

En este curso comprenderás los principios, los elementos, métodos, condiciones, requerimientos legales y aspectos de capacitación necesarios para implementar, monitorear y verificar un sistema de calidad en los servicios de agua, aire y energía que asegure la producción de alimentos inocuos.



### QUÉ APRENDERÁS

- La regulación internacional del Codex Alimentarius CXC 1-1969, la ISO/TS 22002-1, la ISO/TS 22002-4 y la NOM-251-SSA1.
- Las características, condiciones, funciones y métodos de control que los servicios deben cumplir dentro de la industria alimentaria.
- Los elementos y métodos para el monitoreo y la verificación de la calidad de los servicios.
- Ejemplos que evidencien el cumplimiento del programa de calidad de los servicios dentro de la industria alimentaria.



### BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado electrónico de Global Standards con valor curricular.



### PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales y colaboradores o responsable de implementar un SGIA.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la inocuidad alimentaria.
- Personal responsable del diseño, construcción y mantenimiento de infraestructuras
- Personal relacionado con la gestión de proyectos e infraestructura para la industria de alimentos.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Profesionales y estudiantes relacionados con la producción de alimentos





## CONTENIDO

### 1 | Principios de calidad de los servicios

- 1.1 | Generalidades
- 1.2 | Peligros para la inocuidad durante el manejo de servicios
- 1.3 | La calidad de los servicios como parte de un sistema de gestión
- 1.4 | Términos y definiciones

### 2 | Control de los servicios

- 2.1 | Suministro de agua, hielo y vapor
- 2.2 | Calidad del aire y ventilación
- 2.3 | Energía

### 3 | Competencias, verificación e información documentada

- 3.1 | Competencias de personal
- 3.2 | Actividades de monitoreo y verificación
- 3.3 | Información documentada

### Conclusiones

 **AL TÉRMINO  
DE ESTE CURSO  
OBTENDRÁS:**

### **CERTIFICADO ELECTRÓNICO**

Certificado electrónico por  
Global Standards S.C. con  
valor curricular.





## RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 2 Horas de videos de contenidos.
- 8 Ejercicios y actividades.
- 2 Listas de verificación de cumplimiento de la calidad de los servicios.
- 2 Listas de tips para la implementación adecuada del sistema de calidad de los servicios
- 2 Listas de desviaciones y errores comunes al implementar un sistema de la calidad de los servicios.
- 2 Listas de información documentada recomendada para el cumplimiento del sistema.
- 1 Herramienta para la evaluación de riesgos.
- 34 Materiales descargables y recursos de información complementaria.



## INSTRUCTORES

**Valeria Sánchez  
Abril Ortiz**



## DURACIÓN

- 12 horas\*
- Acceso: 1 año\*\*

\* Tiempo que tomará finalizar el curso (revisión de todos los contenidos, información complementaria y recursos de aprendizaje; la realización de ejercicios y evaluaciones)

\*\* Tiempo disponible para concluir el curso; retomarlo; consultar y revisar contenidos.

**100% EN LÍNEA**  
**Idioma: español**



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalStandards.



# GLOBAL<sup>®</sup> STANDARDS TRAINING

## CONTÁCTANOS

☎ LADA SIN COSTO  
800 277 6242

✉ [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

