



Rv4/17.06.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

**DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES
PARA EL PERSONAL Y ÁREAS DE TRABAJO**





DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES PARA EL PERSONAL Y ÁREAS DE TRABAJO

En este curso interactivo aprenderás a planificar y ejecutar auditorías de manera eficiente, abordando los requisitos comunes y específicos de un sistema de gestión integrado por las normas ISO 9001, 14001 y 45001. Aplicando los principios éticos, gestionando los riesgos y asegurando la mejora continua durante todo el proceso de auditoría.



QUÉ APRENDERÁS

- Los principios de higiene en las instalaciones del personal y áreas de trabajo.
- Los requerimientos legales y voluntarios de inocuidad.
- Las condiciones para mantener un ambiente higiénico, con base en la regulación internacional del "CODEX Alimentarius" CXC 1-1969, la ISO/TS 22002-1, la ISO/TS 22002-4, y la NOM-251-SSA1.
- El alcance de las instalaciones del personal y la importancia de su correcta disposición para asegurar la inocuidad de los productos.
- Las características de los comedores y su correcta ubicación de forma que evite la contaminación cruzada hacia los productos.
- Los controles y condiciones por mantener en las instalaciones médicas.



BENEFICIOS

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



PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales, estudiantes y colaboradores que administren o implementen sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria.
- Personal relacionado con la gestión de proyectos, investigación, desarrollo de alimentos.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Profesionales relacionados con la producción de alimentos en restaurantes, comedores y servicios de comida.



CONTENIDO

1 | Principios de higiene en las instalaciones

1.1 | Generalidades

2 | Disposición de las áreas de trabajo

2.1 | Requisitos generales

2.2 | Diseño interno y patrones de tráfico

2.3 | Distribución de las áreas de trabajo

2.4 | Almacenamiento de alimentos, material de empaque, ingredientes y químicos no alimentarios

3 | Disposición de las instalaciones para el personal

3.1 | Requisitos generales

3.2 | Instalaciones sanitarias para el personal

3.3 | Comedores y áreas designadas para comer

3.4 | Áreas comunes de descanso

3.5 | Instalaciones médicas

4 | Capacitación y verificación

4.1 | Capacitación

4.2 | Verificación

Consideraciones finales

 **AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

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





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 3 Horas de videos de contenidos.
- 8 Ejercicios y actividades.
- 3 Listas de evaluación de cumplimiento de la disposición de las instalaciones.
- 3 Listas de tips para la implementación adecuada de la disposición de las instalaciones.
- 3 Listas de desviaciones comunes y errores al implementar la disposición de las instalaciones.
- 3 Listas de información documentada recomendada para el cumplimiento del PPR.
- 1 Herramienta para el análisis de peligros en PPR's.
- 24 Materiales descargables y recursos de información complementaria.



INSTRUCTORES

**Valeria Sánchez
Kassandra Navarro**



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[®]
STANDARDS
TRAINING

CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

www.globalstd.com

