



Rv3/02.07.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

**HIGIENE PERSONAL
COMO PROGRAMA PRERREQUISITO**

 **GLOBAL[®]
STANDARDS
TRAINING**



HIGIENE PERSONAL COMO PROGRAMA PRERREQUISITO

En este curso comprenderás los principios, elementos fundamentales y los requerimientos legales y voluntarios; necesarios para que desarrolles un programa de higiene personal dentro de la industria de alimentos.



QUÉ APRENDERÁS

- Principios e importancia del programa de prerrequisito Higiene personal en la inocuidad alimentaria.
- Identificación de peligros y riesgos asociados a la falta de higiene del personal.
- Metodología para evaluar riesgos en programas de prerrequisitos.
- Prácticas y condiciones que aseguren la higiene del personal.
- Elementos clave para una implementación exitosa; formación, monitoreo y verificación del PPR.



BENEFICIOS

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



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 la higiene personal

- 1.1 | Generalidades
- 1.2 | Peligros asociados a la falta de higiene personal
- 1.3 | Principales mecanismos de transmisión de microorganismos
- 1.4 | Regulaciones voluntarias y legales de inocuidad

2 | Higiene personal como programa prerequisite

- 2.1 | Uniforme y ropa de protección
- 2.2 | Estado de salud del personal
- 2.3 | Enfermedades y lesiones
- 2.4 | Hábitos de higiene y comportamiento

3 | Capacitación, monitoreo y verificación de la higiene personal

- 3.1 | Capacitación en higiene personal
- 3.2 | Monitoreo y verificación de la higiene personal

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 video.
- 3 Ejercicios y actividades.
- 2 Listas de evaluación de cumplimiento e implementación.
- 2 Listas de tips para la implementación adecuada.
- 2 Listas de desviaciones comunes y errores.
- 40 Materiales descargables y recursos complementarios.



INSTRUCTORES

Kassandra Navarro
Abril Ortíz



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

