



Rv4/21.07.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
COMO PROGRAMA PRERREQUISITO**



ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE COMO PROGRAMA PRERREQUISITO

Aprenderás las condiciones y especificaciones de las instalaciones y equipos utilizados para el almacenamiento y transporte de productos alimentarios. Identificarás peligros y controles para prevenir la contaminación cruzada. Comprenderás los principios, elementos y métodos necesarios para desarrollar, implementar, verificar y mejorar un programa efectivo de recepción, almacenamiento y transporte de productos alimentarios.



QUÉ APRENDERÁS

- Las condiciones y especificaciones para las operaciones de almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- Las características idóneas de las instalaciones y equipos para el almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- Una metodología para la evaluación de riesgos en las operaciones de almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- Los controles y prácticas para la identificación de peligros durante el almacenamiento y transporte de alimentos.
- Como prevenir la contaminación cruzada causada por un manejo ineficaz de los productos alimentarios.
- Los elementos y métodos para la verificación y mejora del programa de almacenamiento, distribución y transporte de alimentos.



BENEFICIOS

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



PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales y colaboradores que administren o implementen Sistemas de Gestión de inocuidad y calidad alimentaria.
- Personal involucrado en el comercio minorista y mayorista de productos alimentarios
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la calidad alimentaria.
- 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 almacenamiento y transporte de alimentos

- 1.1 | Generalidades
- 1.2 | Peligros para la inocuidad por mal almacenamiento y transporte de alimentos
- 1.3 | Buenas practicas de almacenamiento y distribución
- 1.4 | Almacenamiento y transporte como parte de un sistema de gestión

2 | Operaciones de almacenamiento

- 2.1 | Instalaciones y equipo
- 2.2 | Operación del almacén
- 2.3 | Rotación de inventarios

3 | Operaciones de transporte y distribución

- 3.1 | Especificaciones técnicas e higiénicas del transporte
- 3.2 | Operaciones de transporte y distribución
- 3.3 | Sistemas de seguridad en el transporte de productos

4 | Competencia, verificación y registros

- 4.1 | Competencia del personal
- 4.2 | Monitoreo y verificación del PPR
- 4.3 | Documentos y registros

Conclusiones

 **AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

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





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 3 h de videos de contenidos.
- 9 Ejercicios y actividades.
- 3 Listas de verificación de cumplimiento e implementación del sistema de trazabilidad y retiro.
- 3 Listas de tips para la implementación adecuada del sistema de trazabilidad y retiro.
- 3 Listas de desviaciones y errores comunes al implementar un sistema de trazabilidad y retiro.
- 3 Listas de información documentada recomendada para el cumplimiento del sistema.
- 1 Herramienta para la evaluación de riesgos del sistema de trazabilidad y retiro de producto.
- 43 Materiales descargables y recursos de información complementaria.



INSTRUCTORES

Abril Ortiz
Carmen Valenzuela



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; retomarlos; 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

