



Curso: Cadena de frío en almacenes de alimentos

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

El participante logrará garantizar la administración y operación de almacenes refrigerados y congelados y las buenas prácticas de almacenamiento para la conservación de los productos conforme a la NOM-251-SSA1-2009.

Dirigido a:

Inspectores, supervisores, líderes de Almacenes, personal responsable de la Gestión de almacenes, personal operativo responsable de la cadena de frío.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en la cadena de frío en almacenes de alimentos.

8h

De duración

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. . Introducción a la cadena de frío en almacenes de alimento

- ¿Qué es la cadena de frío?
- Importancia de la cadena de frío en almacenes
- Requerimientos de la NOM-251-SSA1-2009
- Mapeo Térmico
- Registro correcto de temperaturas
- Controles

4. Rampas de carga y descarga

- Barreras físicas
- Colchones de adosamiento y sellos
- Uso correcto de cortinas
- Check list de operación de los equipos
- Conservación de los equipos

2. Almacenes congelados/refrigerados

- Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Función
- Conservación
- Recuperación de temperaturas
- Operaciones dentro del almacén
- Trazabilidad

5. Contingencia por fallas en los equipos

- Plan de reacción
- Acciones inmediatas
- Conservación de cadena de frío en externos
- Inspección de los equipos e instalaciones antes del arranque
- Monitoreo después del arranque

3. Andenes de carga/descarga

- ¿Qué es un andén de carga?
- Ventajas de un andén refrigerado
- Circulación del aire
- Conservación de la temperatura
- Controles para el surtido

6. Conclusiones