



Aseguramiento de la Calidad en Procesos de Panificación

El curso virtual Aseguramiento de la Calidad en Procesos de Panificación se creó por la necesidad de formar trabajadores competentes, que estén en capacidad de responder a las demandas del sector de alimentos del país, con carácter, pertinencia, eficiencia y capacidad de adaptación a los cambios e innovaciones de tipo técnico y tecnológico.

Se ofrecerá formación complementaria y se conocerán algunos controles de calidad que se realizan en la industria panificadora, las buenas prácticas de laboratorio, la toma y tratamiento de muestras para análisis de calidad y tipos de análisis a efectuar. Se abordarán los pasos para implementar el sistema de control de la calidad HACCP (Hazard analysis of critical control points). También se determinará la condición de los productos, según normatividad vigente, obteniendo así, el mayor nivel de acercamiento entre la realidad y los procesos simulados o virtuales por medio del aplicativo Virtualplant y los ejercicios realizados por el aprendiz.

Contenido

- Aseguramiento de las buenas prácticas de laboratorio (BPL) en el análisis de productos de panificación.
- Conocimiento y aplicación de las normas vigentes en el control de calidad y análisis de laboratorio en productos de panificación.
- Aplicación del sistema HACCP en la industria de panificación.

Habilidades que Desarrolla

- Identificar las condiciones de seguridad e inocuidad en el laboratorio de acuerdo a la normatividad y legislación vigente.
- Conocer las normas vigentes para el control de calidad de un producto.
- Aplicar los procedimientos y normas a seguir para una correcta toma y preparación de la muestra en el laboratorio, sus parámetros y condiciones de almacenamiento.
- Presentar y caracterizar los distintos procedimientos a realizar para garantizar un correcto control de calidad en la elaboración de productos de panificación.
- Aplicar las normas y control de calidad de acuerdo a un producto de panificación.
- Identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.



Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 