



PROPUESTA ECONÓMICA: PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Nº 116-24

JULIO 2024
PANAMÁ



AFI

Agro & Food Integrity



+507 6020-0038



educacioncontinua@afi-internacional.com



afi-internacional.com



• CONTENIDO

Contenido	pág. 2
Presentación AFI	pág. 3
Beneficios y Requisitos del Programa	pág. 5
Metodología del Programa	pág. 6
Desarrollo y Contenido del Programa	pág. 7
Método de Trabajo	pág. 11
Inversión por el programa	pág. 13
Método de pago	pág. 14



PRESENTACIÓN AFI

¿Quiénes somos?

Con más de 14 años de trayectoria, Agro & Food Integrity es una firma de renombre internacional, con oficinas estratégicamente ubicadas en Panamá, México y Chile. Nuestra cobertura es global, ofreciendo servicios a clientes en todos los países.

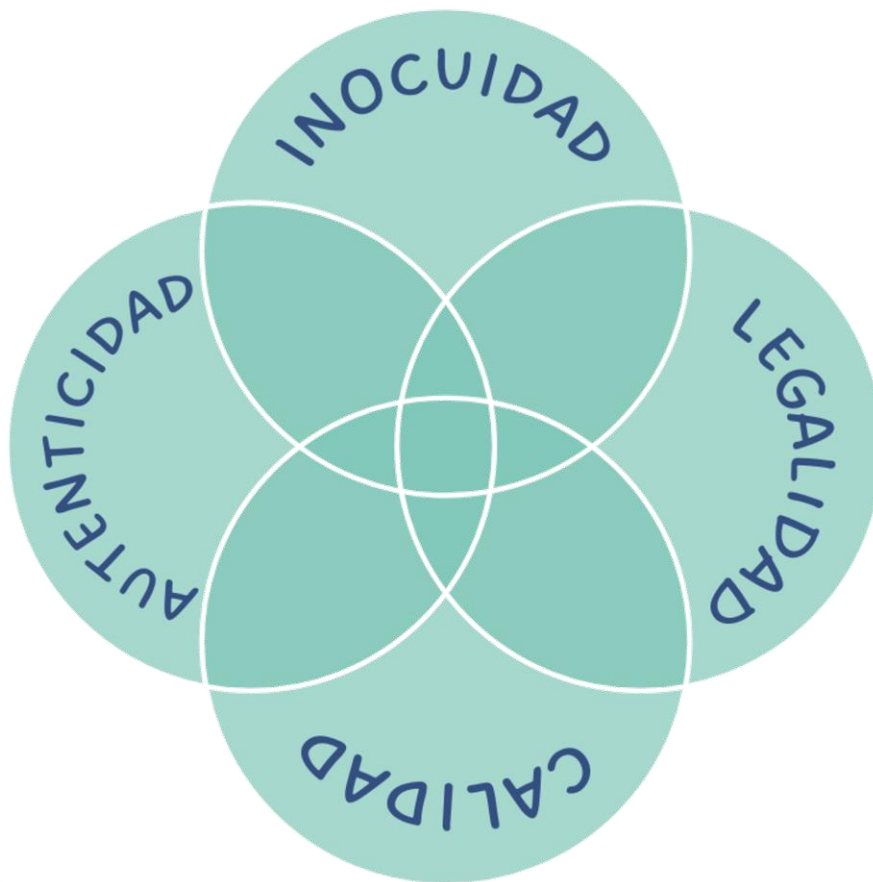
Nos especializamos en **consultoría, capacitación, evaluación y auditoría** en toda la **cadena alimentaria**.

Nos distinguimos en el mercado por nuestro riguroso **enfoque científico** y un **compromiso** inquebrantable con el **profesionalismo**.

Nuestro objetivo es garantizar la seguridad y la calidad alimentaria, apoyando a nuestros clientes a alcanzar y mantener los más altos estándares.



PROPUESTA DE VALOR



AFI INTERNACIONAL

Transformamos tu negocio con soluciones integrales en inocuidad alimentaria para el éxito mundial.



BENEFICIOS Y REQUISITOS DEL PROGRAMA

Desarrollar Programa de Capacitación a un grupo de profesionales de las empresas miembros del **SINDICATO DE INDUSTRIALES DE PANAMÁ**.

Beneficios del Programa:

- Actualización Profesional: Mantenerse al día con las últimas normativas y estándares en inocuidad alimentaria.
- Competitividad: Mejorar la calidad y seguridad de los productos, aumentando la confianza del consumidor.
- Certificación: Obtener un certificado que avale sus conocimientos y habilidades en inocuidad alimentaria.

Requisitos de Admisión

- Profesionales del sector alimentario
- Miembros del Sindicato de Industriales de Panamá
- Conocimiento básico en inocuidad alimentaria
- Compromiso con la asistencia y participación activa

METODOLOGÍA DEL PROGRAMA

Metodología de Enseñanza: Todos nuestros cursos están diseñados para adaptarse específicamente a las actividades, productos y condiciones únicas del **SINDICATO DE INDUSTRIALES DE PANAMÁ**. Esta aproximación personalizada asegura que cada sesión no solo cumpla con los estándares de la industria, sino que también aporte valor real y tangible al personal y a las operaciones de la organización.

se propone un Programa de 7 módulos, impartido 1 por semana. Como sigue a continuación.



DESARROLLO Y CONTENIDO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

1ª Semana: Programa de Prerrequisitos

- Objetivo: Capacitar a los participantes en la implementación efectiva de los programas de prerrequisitos que aseguran la base de un sistema de inocuidad alimentaria.

Contenidos:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Procedimientos de limpieza y desinfección
- Control de plagas: estrategias y monitoreo
- Mantenimiento de equipos e instalaciones
- Control de proveedores y materias primas

2ª Semana: HACCP: Fundamentos

- Objetivo: Proporcionar un entendimiento profundo del sistema HACCP, sus tareas preliminares y sus siete principios fundamentales.

Contenidos:

- Introducción al HACCP y su importancia
- Las 5 Tareas Preliminares del HACCP
- Los 7 Principios del HACCP
- Identificación y análisis de peligros
- Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC)

DESARROLLO Y CONTENIDO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

3ª Semana: HACCP: Verificación y Validación

- Objetivo: Enseñar a los participantes a verificar y validar eficazmente los sistemas HACCP para asegurar su efectividad continua.

Contenidos:

- Métodos de verificación del HACCP
- Procedimientos de validación
- Documentación y mantenimiento de registros
- Revisión y actualización del plan HACCP

4ª Semana: Inspección y Auditoría de un Sistema de Gestión de Inocuidad

- Objetivo: Desarrollar habilidades para la planificación y ejecución de auditorías internas y externas de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.

Contenidos:

- Planificación de auditorías de inocuidad
- Técnicas de auditoría y herramientas
- Ejecución de auditorías: entrevistas y observación
- Redacción de informes de auditoría
- Seguimiento y cierre de no conformidades

DESARROLLO Y CONTENIDO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

5ª Semana: Global Food Safety Initiative (GFSI)

- Objetivo: Conocer en profundidad los estándares reconocidos por la GFSI y su aplicación en la industria alimentaria para mejorar la seguridad y calidad.

Contenidos:

- Introducción a la GFSI y sus beneficios
- Normas reconocidas: BRC, IFS, SQF, FSSC 22000
- Proceso de certificación y mantenimiento
- Comparación y selección de estándares adecuados

6ª Semana: Cultura de Inocuidad

- Objetivo: Fomentar una cultura organizacional que priorice la inocuidad alimentaria a través del liderazgo, la formación continua y la comunicación.

Contenidos:

- Definición y componentes de una cultura de inocuidad
- Rol del liderazgo en la promoción de la inocuidad
- Estrategias de capacitación y desarrollo de competencias
- Comunicación efectiva y participación del personal

DESARROLLO Y CONTENIDO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

7ª Semana: Food Defense y Food Fraud

- Objetivo: Capacitar en la identificación, prevención y gestión de riesgos relacionados con la defensa y el fraude alimentario.

Contenidos:

- Principios y estrategias de Food Defense
- Herramientas y técnicas para la prevención de Food Fraud
- Análisis de riesgos y evaluación de vulnerabilidades
- Implementación de planes de mitigación
- Estudio de casos y lecciones aprendidas

MÉTODO DE TRABAJO

- **Formato Interactivo:** Nuestras capacitaciones se desarrollarán utilizando presentaciones en PowerPoint, las cuales incluirán fotografías y ejemplos prácticos para facilitar el aprendizaje.

Esta metodología busca no solo impartir conocimiento, sino también motivar y generar un ambiente amigable y propicio para el aprendizaje.

- **Duración y Estructura:** Las sesiones tendrán una duración de seis (6) horas por tema. En este caso las sesiones podrán dividirse en dos segmentos de tres (3) horas por semana.

- **Modalidad de Ejecución:** Todas las sesiones se llevarán a cabo de forma virtual, utilizando la plataforma Zoom, facilitando así la interacción y participación de todos los colaboradores desde cualquier ubicación.



AFI

**SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES
SOCIALES**



@afi_internacional



@afi_internacional



@afi_internacional



@Agro & Food Integrity



@afi_int