BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y SISTEMA HACCP

Impartido por: Capacitaciones GoCursos Spa

Modalidad	Reunión con Relator	Incluye
Presencial/Elearning	Costo 0	Diploma y Certificado

GO Cursos
Aumenta Tus Habilidades

Objetivo general

Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los principios del sistema HACCP para prevenir riesgos de contaminación, controlar peligros y asegurar la inocuidad de los alimentos durante los procesos de elaboración, manipulación, almacenamiento y distribución.

Objetivos específicos

- 1. Identificar los principales peligros de contaminación física, química y biológica en los procesos de manipulación, elaboración y almacenamiento de alimentos, aplicando medidas preventivas para resguardar su inocuidad.
- 2. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los procesos alimentarios, considerando los requisitos de higiene personal, limpieza, desinfección, almacenamiento y prevención de la contaminación cruzada.
- 3. Aplicar los principios del sistema HACCP para identificar peligros, determinar puntos críticos de control, establecer medidas correctivas y mantener registros que contribuyan al cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.

ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.

ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido.

PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1
Introducción a la inocuidad alimentaria
Contenidos:
Conceptos de inocuidad y calidad alimentaria.
Tipos de contaminación: física, química y biológica.
Principales peligros asociados a los alimentos.
Importancia de la prevención de riesgos en la cadena alimentaria.
Actividad Práctica: Identificación de peligros de contaminación en situaciones cotidianas de manipulación de alimentos.

Módulo 2
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Contenidos:
Concepto, objetivos e importancia de las BPM.
Higiene personal y lavado correcto de manos.
Uso de vestimenta y elementos de protección personal.
Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
Control de plagas y manejo de residuos.
Recepción, almacenamiento, manipulación y conservación de materias primas y productos terminados.
Prevención de la contaminación cruzada.
Actividad Práctica: Análisis de situaciones de incumplimiento de las BPM y propuesta de medidas correctivas.

Módulo 3
Sistema HACCP: fundamentos y principios
Contenidos:
Concepto, objetivos y beneficios del sistema HACCP.
Diferencias y relación entre BPM y HACCP.
Identificación y análisis de peligros biológicos, químicos y físicos.
Determinación de puntos críticos de control (PCC).
Establecimiento de límites críticos.
Sistemas de monitoreo y vigilancia.
Acciones correctivas ante desviaciones.
Procedimientos de verificación y validación.
Documentación y registros del sistema HACCP.
Actividad Práctica: Identificación de peligros y determinación de posibles puntos críticos de control en un proceso alimentario.

Módulo 4
Implementación y control de BPM y HACCP
Contenidos:
Requisitos para la implementación de BPM y HACCP.
Elaboración de procedimientos y registros de control.
Control de temperaturas y condiciones de almacenamiento.
Trazabilidad de materias primas y productos terminados.
Gestión de desviaciones y aplicación de acciones correctivas.
Responsabilidades del personal en la inocuidad alimentaria.
Referencia a la normativa sanitaria vigente aplicable a la industria alimentaria en Chile.
Actividad Práctica: Desarrollo de una propuesta de control de inocuidad para un proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irarrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl