



BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN Y CONTROL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proveer conocimientos esenciales sobre la producción y control de alimentos para garantizar la calidad e inocuidad en los procesos. Capacitar a los participantes en la implementación de buenas prácticas de manufactura y manejo seguro de alimentos.



Objetivos específicos

- Comprender los principios de producción y elaboración de alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura para mejorar la higiene y seguridad. Identificar y prevenir riesgos relacionados con peligros biológicos, químicos y físicos. Implementar procedimientos efectivos de control del proceso productivo.



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

Fundamentos De La Producción De Alimentos

Contenidos:

Principios de producción y elaboración de alimentos.

Flujo del proceso productivo.

Materias primas e insumos.

Condiciones de recepción, almacenamiento y conservación.

Control de calidad durante el proceso.

Actividad práctica: análisis de un flujo de proceso productivo y propuestas de mejora.

Módulo 2

Buenas Prácticas De Manufactura (BPM)

Contenidos:

Principios y objetivos de las BPM.

Higiene personal y hábitos del manipulador.

Limpieza y sanitización de instalaciones y equipos.

Prevención de contaminación cruzada.

Control de condiciones higiénico-sanitarias.

Actividad práctica: simulación de un procedimiento de limpieza y sanitización.

Módulo 3

Control De Peligros E Inocuidad Alimentaria

Contenidos:

Peligros biológicos, químicos y físicos.

Identificación y prevención de riesgos en la producción.

Control de temperaturas y conservación.

Manejo seguro de alimentos.

Trazabilidad y control de productos.

Actividad práctica: identificación de peligros en un caso de estudio.

Módulo 4

Procedimientos Y Control Del Proceso

Productivo

Contenidos:

Procedimientos operacionales en la elaboración de alimentos.

Control de puntos críticos del proceso.

Registros y documentación.

Manejo de desviaciones y acciones correctivas.

Aplicación práctica y análisis de situaciones reales.

Actividad práctica: desarrollo de un plan de control de puntos críticos.

Datos del Organismo Capacitador:

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