



APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proporcionar a los participantes los conocimientos necesarios para implementar buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP en el sector de servicio de alimentación.



Objetivos específicos

- Entender los principios fundamentales de las BPM y el HACCP.
- Desarrollar habilidades para identificar y controlar riesgos en la producción de alimentos.
- Aplicar técnicas de higiene y seguridad alimentaria en el entorno laboral.



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 las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Objetivos:

Entender los principios fundamentales de las BPM.

Reconocer la importancia de las BPM en la seguridad alimentaria.

Contenidos:

Definición y Objetivos de las BPM

Principios básicos y objetivos de las BPM.

Relevancia de las BPM en la industria alimentaria.

Requisitos Generales de las BPM

Diseño y mantenimiento de instalaciones.

Equipos y utensilios.

Higiene personal y del personal.

Control de plagas.

Documentación y Registros

Tipos de documentos y registros necesarios.

Mantenimiento y revisión de registros.

Actividades Prácticas:

Análisis de Casos: Revisión de casos de estudio sobre fallos en BPM y discusión sobre cómo podrían haberse evitado.

Visita Guiada: Inspección de un área del centro de alimentación para identificar prácticas de BPM.

Módulo 2: Introducción al Sistema HACCP

Objetivos:

Comprender los principios y la estructura del sistema HACCP.

Identificar la importancia del HACCP en la prevención de riesgos alimentarios.

Contenidos:

Historia y Definición del HACCP

Origen y desarrollo del sistema HACCP.

Principios del HACCP.

Estructura del Sistema HACCP

Los 7 principios del HACCP.

Pasos para la implementación de un plan HACCP.

Actividades Prácticas:

Debate: Discusión sobre los beneficios y desafíos de implementar HACCP en el centro de alimentación.

Ejercicio de Grupo: Creación de un diagrama de flujo básico para un proceso alimentario.

Módulo 3: Aplicación de BPM en el Proceso Alimentario

Objetivos:

Aplicar los principios de BPM a diferentes etapas del proceso de manufactura de alimentos.

Identificar puntos críticos de control en el proceso.

Contenidos:

Aplicación de BPM en la Recepción y Almacenamiento

Inspección de materias primas y proveedores.

Almacenamiento adecuado y control de temperaturas.

Aplicación de BPM en la Producción y Procesamiento

Control de procesos y equipos.

Manejo de ingredientes y preparación de alimentos.

Aplicación de BPM en el Envasado y Distribución

y mucho más...

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