



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - **BPM** - **SISTEMA HACCP**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proporcionar al participante los conocimientos y habilidades necesarios para implementar y mantener un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en las Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Identificar los puntos críticos de control en el proceso de producción.
- Implementar un sistema HACCP eficiente en la empresa.



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

- Definición y objetivos de las BPM
- Importancia en la industria alimentaria
- Normativas y regulaciones vigentes
- Casos de estudio y ejemplos prácticos

Módulo 2: Fundamentos Del Sistema HACCP

- Principios del sistema HACCP
- Identificación de peligros y análisis de riesgos
- Establecimiento de puntos críticos de control
- Monitoreo y acciones correctivas
- Documentación y registros del sistema

Módulo 3: Implementación De BPM En La Producción

- Diseño higiénico de instalaciones
- Control de plagas y manejo de residuos
- Limpieza y desinfección eficiente
- Capacitación del personal en BPM
- Evaluación y auditoría interna

Módulo 4: Manipulación Segura De Alimentos

- Higiene personal de los manipuladores
- Control de temperatura en alimentos
- Prevención de la contaminación cruzada
- Buenas prácticas de almacenamiento
- Trazabilidad y retiro de productos

Módulo 5: Gestión De Calidad En La Producción

- Sistemas de gestión de calidad en BPM
- Control de calidad y aseguramiento
- Mejora continua en procesos productivos

Módulo 6: Investigación Y Desarrollo En BPM

- Innovación en procesos de manufactura
- Evaluación de nuevos ingredientes
- Desarrollo de productos seguros
- Análisis sensorial y evaluación
- Colaboración con centros de investigación

Módulo 7: Auditorías Y Certificaciones En BPM

- Preparación para auditorías externas
- Proceso de certificación en BPM
- Mantenimiento de la certificación
- Resolución de no conformidades
- Beneficios de la certificación en BPM

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