

CURSO TALLER DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), constituyen los principios básicos y procedimientos operacionales, que tienen como objetivo, garantizar que los productos sean fabricados en condiciones sanitarias adecuadas, minimizando los riesgos inherentes a la producción y distribución, logrando de este modo productos aptos para el consumo humano. Se fundamentan en la higiene y la forma de manipulación.

El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-S.A, establece la obligatoriedad del uso de BPM para todos los establecimientos elaboradores-industrializadores de alimentos.

.Las BPM constituyen en el escenario mundial actual, una necesidad para la industria de alimentos. Los consumidores exigen mayor calidad en los productos que adquieren, siendo la inocuidad de éstos una característica primordial. Además de ser obligatorias, algunas prácticas llevan a importantes mejoras y no requieren mayor inversión de capital, sobre todo cuando hablamos del orden, la higiene y la capacitación del persona.



OBJETIVOS DEL CURSO

El Taller permitirá al participante:

- Adquirir los conocimientos básicos para la gestión de inocuidad alimentaria.
- Interpretar adecuadamente los requisitos de los principios generales de higiene de los alimentos.
- Comprender la importancia de las BPM en la manipulación de los alimentos y reconocer las responsabilidades que tienen todos los trabajadores en este proceso.
- Garantizar la calidad del producto y del servicio.

DIRIGIDO A

Jefes de Planta, Jefes de área y/o sección, Supervisores, Controles de Calidad y operarios en general. Profesionales que se desempeñen en alguna de las etapas de la cadena alimentaria, Técnicos, estudiantes, encargados en la implementación de BPM, controles y registros de procesos y procedimientos.

TEMARIO

Sesión I

- Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM).
- Principios generales de higiene de los alimentos.
- Implementación de los principios generales de higiene de los alimentos.
- Implementación y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Control en las Operaciones.
- Instalaciones, mantenimiento y saneamiento.

Sesión II

- Control de plagas, limpieza y sanitización.
- Higiene del Personal.
- Información sobre productos y sensibilización a los consumidores.
- Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETA).
- Taller: Diseño del Manual de BPM.
- Conclusiones.



DURACION

La duración de cada taller es de 08 horas, divididas en 02 sesiones de 04 horas cada una. Cada sesión se realiza en un día distinto.

INSCRIPCION

1. VIRTUAL
Inversión:
S/. 549.00 por participante
2. PRESENCIAL
Inversión:
S/. 749.00 por participante
3. IN HOUSE
Inversión:
S/. 849.00 por participante

Descuentos especiales para grupos de personas mayores a tres o corporativos.


PAGO

CUENTA CORRIENTE EN SOLES

 **Scotiabank**
000 7064446

ELG ASESORES LATINOAMERICA SAC.
CCI 009 230 000007064446 43
Enviar el comprobante de depósito a:
contabilidad@elg-asesores.com

ELG ASESORES
Empresa Líder en Gestión

 (511) 637-1235 / (511) 637-1236

 <http://elg-asesores.com>

 @elg-asesores.com

 info@elg-asesores.com