

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes las herramientas para que logren aplicar Técnicas de Buenas Prácticas de Manufactura empleando sus procedimientos y su relación con el programa de aseguramiento de calidad HACCP.

CONTENIDOS DEL CURSO

Módulo 1 Fundamentos y los Prerrequisitos

- Introducción
- Objetivos a las buenas prácticas de manufactura
- Definición
- General de BPM y ámbito de aplicación
- Procedimientos de conceptos generales y prerrequisitos

Módulo 2 Peligros de Contaminación Alimentaria

- Procedimientos de riesgos sanitarios en alimentos
- Concepto de riesgo o peligro alimentario
- Clasificación de riesgos alimentarios: biológico, químico y físico.
- Descripción de cada uno de ellos
- Implicancias de los riesgos sanitarios en la salud del consumidor

Módulo 3 Conceptos generales de Buenas Prácticas de Manufactura

- Procedimientos de conceptos generales relacionados con las BPM para su entendimiento

SGS ACADEMY

 sgsacademy.cl

 cl.training@sgs.com

 +56 939 106 435

 [SGS Academy](#)

DURACIÓN DEL CURSO: 8 HORAS

CÓDIGO SENCE: 1238008186

METODOLOGÍA: SINCRÓNICO

ACREDITACIÓN: SGS

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.

SGS

Módulo 4

Puntos involucrados en las Buenas Prácticas de Manufactura

- Procedimientos de higiene del medio
- Proyecto y construcción de las instalaciones
- Control de operaciones
- Instalaciones
- Transporte
- Información
- Sobre los productos y sensibilización de los consumidores

WHEN YOU NEED TO BE SURE

