Descriptor oferta formativa

Aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Presencial

Horas disponibles:
8 Hrs.

Código Sence:
1238075628

Objetivos Generales:
Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria considerando normativas vigente.

Descripción

Este curso presencial tiene como objetivo principal capacitar a operadores y supervisores de operaciones en la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) dentro de la industria alimentaria, asegurando el cumplimiento de normativas vigentes como HACCP y POES.

Contenidos

Módulo 1: Prerrequisitos para la adecuada implementación del sistema HACCP

- Introducción y Fundamentos de las BPM.
- Definición de BPM, calidad, inocuidad Relación de las BPM con el sistema HACCP.
- Los prerrequisitos.
- Importancia de las BPM.
- Protección de la salud pública: Reducción de riesgos de contaminación.
- Cumplimiento normativo: Obligaciones legales y reglamentarias.
- Ventajas competitivas: Mejora de la confianza del consumidor y del mercado.
- Beneficios de las BPM: Minimización de errores y desperdicios.
- Aumento de la eficiencia operativa.
- Mejora de la calidad del producto final.

Objetivos módulo 1

Reconocer los prerrequisitos según el sistema HACCP.

Módulo 2: Procedimientos operacionales POES y POE

- Introducción a los POES y POE Definición y objetivo.
- ¿Qué son los POES y POE?
- ¿Diferencia entre POES y POE.
- Definición y Desarrollo de un POES y POE.
- Estructura básica de un documento.
- Implementación, monitoreo y verificación de los POES y POE.
- Validación de los POES:
- Métodos para verificar la efectividad del saneamiento.
- Pruebas microbiológicas y químicas.

Objetivos módulo 2

Aplicar procedimientos operacionales estándar considerando sistema POES y POE.