

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Duración:

8 HRS.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se enfocan en la higiene a lo largo del proceso productivo de alimentos, contribuyen para garantizar la inocuidad de los productos así como la obtención de los niveles de calidad exigidos por los clientes.

¡WE ARE
OPTIMIZING
PEOPLE!

OBJETIVO GENERAL

El participante identificará e interpretará los requisitos básicos de la cultura sanitaria de tal forma que mediante el conocimiento de las buenas prácticas de manufactura que deben establecerse en el proceso y distribución de alimentos eviten la contaminación del proceso.

- ✓ 1.- Conocer las bases para un programa de cultura sanitaria y de inocuidad.
- ✓ 2.- Desarrollar la implementación de un programa de Buenas Prácticas de Manufactura en la organización.
- ✓ 3.- Asociar las BPM con las bases de un programa de HACCP en la organización.

METODOLOGÍA

El programa se imparte de manera presencial y se combina la formación teórica con aplicaciones prácticas y ejemplos vivenciales basados en la experiencia del ponente que en conjunto fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

Temario del Programa

1. Disposiciones Generales

- 1 Instalaciones y áreas
- 2 Equipo y Utensilios
- 3 Servicios
- 4 Almacenamiento
- 5 Control de operaciones
- 6 Control de materias primas
- 7 Control de envasado
- 8 Control del agua en contacto con los alimentos
- 9 Mantenimiento y limpieza
- 10 Control de plagas
- 11 Manejo de residuos
- 12 Salud e Higiene del personal
- 13 Transporte
- 14 Capacitación

2. Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

- 1 Instalaciones y áreas
- 2 Equipo y Utensilios
- 3 Servicios
- 4 Control de operaciones
- 5 Control de envasado
- 6 Documentación y registro
- 7 Retiro del producto
- 8 Higiene del personal
- 9 Información sobre el producto.

3. Establecimiento de servicios de alimentos o bebidas.

- 1 Equipo y Utensilios
- 2 Instalaciones y áreas
- 3 Control de la temperatura
- 4 Control de la manipulación
- 5 Limpieza
- 6 Higiene del personal

4. Expendios

- 1 Instalaciones y áreas
- 2 Control de operaciones
- 3 Comportamiento del personal
- 4 Información al consumidor.