



Seminario

Buenas Prácticas de Manufactura

GESTIÓN DEL MANEJO DE ALIMENTOS

PRÓLOGO

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

OBJETIVOS

Los participantes estarán en condiciones de Identificar las características, objetivos y metas de un programa de BPM en Industria de Alimentos. Aplicar efectivamente técnicas tendientes a la implementación de un programa de BPM a lo largo de toda la cadena de proceso de productos, en relación a los requisitos sanitarios, operativos y requisitos personales para líneas de elaboración y servicio

CONTENIDO

SEMINARIO DIVIDIDO EN 4 MÓDULOS



MÓDULO I
Contenidos principales de BPM



MÓDULO II
¿Cuál es su estructura?



MÓDULO III
Principales beneficios



MÓDULO IV
¿Por qué obtener la certificación de (BPM)?

DATOS DEL SEMINARIO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**
No. horas: 04



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**
No. horas: 04

DIRECCIÓN

Almirante Pastene 12 Of. 3-C
Providencia, Santiago
Chile

INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: contacto@isoconsulting.cl
Teléfono: (+56) 9 9225 9206
Teléfono: (+56) 9 9188 1935
Teléfono: (+56) 2 28467546