



## Curso

# 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

Al término del curso, 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

CURSO DIVIDIDO EN 2 MÓDULOS



**MODULO I**  
Requisitos Sanitarios y Procedimientos en la Manipulación de Alimentos



**MODULO II**  
Requisitos Higiénicos Sanitarios del Personal Operativo

## DATOS DEL CURSO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**  
No. horas: 08  
Código SENCE: **1237999247**



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**  
No. horas: 08  
Código SENCE: **1238006044**



MODALIDAD: **A DISTANCIA**  
No. horas: **No Aplica**  
Código SENCE: **No Aplica**

#### DIRECCIÓN

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

#### INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: [contacto@isoconsulting.cl](mailto:contacto@isoconsulting.cl)

Teléfono: (+56) 9 9188 1935

Teléfono: (+56) 2 28467546