

Curso: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BPM

Objetivo General

Al término del curso los participantes será capaz de desarrollar e implementar los requerimientos normativos de un sistema de aseguramiento de calidad en el ámbito de Buenas Prácticas de Manufactura – BMP (GMP) y Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (Standard Sanitation Operating Procedures – SSOP.)

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BPM

Quienes deben asistir

Todo público industria de alimentos y afines, Jefaturas, Coordinadores, Supervisores, Profesionales, personal de la empresa

Temario

Lección 1: Introducción a las BPM

- Introducción a BPM
- Programa de Pre-Requisitos

Lección 02: Preliminares

- Algunas definiciones
- Clasificación de Peligros
- Pirámide de Aseguramiento de la Calidad en Alimentos, base de POES.

Lección 03: Infraestructura e Instalaciones –Diseño higiénicos de las Instalaciones

- Objetivos
- Ubicación
- Diseño interiores, exteriores
- Estructuras interiores, exteriores.

Lección 04: Continuación

- Servicios higiene y aseo del personal
- Calidad del Aire y Ventilación

- Iluminación
- Almacenamiento
- Lavado en las instalaciones

Lección 05: continuación

- Productos para devolución y productos no conformes
- Evacuación de efluentes y aguas residuales
- Vestuario y cuartos de aseo

Lección 06: Control del agua Potable

- Control de agua potable
- Lección 07: Limpieza y Sanitización
- Limpieza y Sanitización
- Métodos
- Programas de Sanitización

Lección 08: continuación

- Programa de Limpieza
Planillas de limpieza
Sustancias detergentes
Agentes Desinfectantes y otros
- Radiación Ultravioleta

Lección 09: Higiene Personal

- Higiene Personal
- Microorganismos
- Condiciones de Reproducción
- Medios de Propagación

Lección 10: Variables

- Datos de variables
- Higiene Personal
- Estado de Salud
- Enfermedades y lesiones
- Enfermedades comunes

Lección 11: Higiene Personal

- Aseo Personal/detalles
- Manual- POES- lectura
- Lavado de manos

- Guantes
- Uniforme

Lección 12: continuación

- Continuación tema Uniforme
- Comportamiento Personal
- Visitantes

Lección 13: Supervisión y Materias primas

- Supervisión
- Requerimientos de materias primas

Lección 14: Transporte y Control de Plagas

- Transporte
- Control de Plagas
- Prevención del proceso
- Prevención de Acceso
- Detección y vigilancia

Lección 15: Disposición de los desechos

- Equipos y Utensilios
- Disposición de desechos
- Manejo de Residuos y Contenedores
- Animales Domésticos

Lección 16: Control de proveedores

- Almacenamiento de sustancias peligrosas
- Requerimientos de Materias primas
- Control de Proveedores
- Evaluación periódica
- Inspección de MP.
- Certificación de MP.

Lección 17: Identificación y Trazabilidad del Producto

- Identificación y Trazabilidad del Producto
- Dirección y Vigilancia
- Documentos y Registros
- Procedimiento de Retiro de Productos
- Código de Identificación del producto

Lección 18: continuación

- Identificación y Trazabilidad del Producto
- Identificación en retiro de productos
- Distribución de archivos
- Documentación y trazabilidad
- Registros

Lección 19: Registros y Auditoria

- Verificación y auditoria
- Registros y Auditoria
- Mantención
- Capacitación del Personal
- Control de Alimentos
- Satisfacción de Clientes
- POES
Relación entre Normas

Metodología

- E-learning y/o presencial
- El curso e-learning esta desarrollado con presentaciones en base a clip, cortos, específicos y con indicaciones mínimas sobre cada tema. El participante puede revisar las veces que sean necesarias.
- El aprendizaje se completa con una variedad de prácticas tales como responder a ejercicios V-F, ejercicios de selección múltiple, minitrabajos específicos que se deben subir a la plataforma para su revisión. Esto asegura que lo que la persona esta estudiando sea aprendido y comprendido con el reforzamiento de la parte práctica.
- Presentación del tema, con apoyo audiovisual, seguido de talleres que permiten aplicar internamente a la empresa el concepto.
- Todos los cursos demandan estudiar al menos media hora diaria.

Nº Horas: 16

Tiempo de Ejecución: 30 días

Requerimientos:

No tiene

Documentos que ofrece el curso

- Libro del curso
- Talleres, ejercicios
- Test v-f, selección múltiple
- Trabajos cortos
- Diploma: Curso en Control Estadístico de Procesos

BENEFICIOS ESPERADOS

- Aplicación de la metodología al control de procesos productivos que requieren BPM
- Documentación del sistema

RESPONSABLE DEL CURSO

Profesionales del área