

TEMARIO DE CURSO

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



- **CÓDIGO INTERNO: IA-AL005**

OBJETIVO DEL CURSO:

Analizar y aplicar los requerimientos técnicos que forman parte de un programa de buenas prácticas de manufactura para la implementación de un sistema eficiente al interior de los procesos y demostrar su competencia técnica.

I MÓDULO: INTRODUCCIÓN A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1. Introducción
2. Conceptos básicos y Definiciones
3. Importancia de las instalaciones y su diseño higiénico

II MÓDULO: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

1. Higiene de equipos e instalaciones
2. Manejo de químicos
3. Aspectos y prácticas del personal
4. Gestión de abastecimiento de agua
5. Gestión de desechos
6. Control integrado de plagas

7. Prevención de la contaminación cruzada
8. Adulteración de productos

III MÓDULO: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

1. Control de procesos
2. Control de producto
3. Trazabilidad y Recall
4. Mantenimiento de equipos e instalaciones
5. Atención reclamos
6. Calibración de equipos de medición y ensayo
7. Selección y evaluación de proveedores
8. Capacitación y formación

IV MÓDULO: BASES REFERENCIALES

1. Codex Alimentarius/ 2003
2. Nch 3235:2011
3. PASS 220

METODOLOGÍA

La exposición es teórica práctica, donde los facilitadores presentan los contenidos en formato multimedia con un enfoque didáctico y argumentando cada punto de forma detallada.

La metodología del curso se sostiene en clases participativas e interactivas, con ejemplos de casos reales en las organizaciones, que serán simulados de forma grupal e individual. Finalmente se realizará una evaluación para medir el grado de aprendizaje en cada participante.

DURACIÓN

8 Horas Cronológicas

