

TEMARIO E-LEARNING SINCRÓNICO

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN, ENVASADO, ETIQUETADO Y ALMACENAMIENTO DE SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

- CÓDIGO SENCE: EN PROCESO
- CÓDIGO INTERNO: IF-SI056-ES

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Al final del curso el participante será capaz de distinguir en las actividades diarias bajo su responsabilidad, la correcta aplicación de las buenas prácticas de manufactura e integrar las innovaciones que con lleva.

I MÓDULO “CONSIDERACIONES GENERALES”

1. Introducción -Elementos claves
2. Personal
 - Higiene, conducta, impacto de las personas en la manufactura.
 - Vestuario, EPP.
 - Controles médicos.
3. Planta Física
4. Equipos y utensilios
5. Requisitos para establecer un sistema de control de producción y proceso.

II MÓDULO

1. Sistema de control de producción y procesos. Control de Calidad
2. Sistema de control de producción y proceso. Componentes, envases, etiquetas.
3. Sistema de control de producción y procesos. Requisitos para el
4. Registro Maestro de Fabricación.

III MÓDULO

1. Sistema de control de producción y procesos. Requisitos para el Registro de producción por lotes.
2. Sistema de control de producción y proceso. Requisitos para las Operaciones de laboratorio.
3. Sistema de control de producción y procesos. Requisitos operaciones de Fabricación.
4. Sistema de control de producción y procesos. Requisitos para las operaciones de envasado y etiquetado.

IV MÓDULO

1. Bodegaje y distribución
2. Suplementos alimenticios devueltos
3. Quejas sobre productos
4. Registros y mantención de registros
 - Buenas Prácticas de Documentación.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

- La metodología de enseñanza combina la realización de clases expositivas On-line, análisis de casos y talleres de discusión de problemas.
- Retroalimentación a través de preguntas y respuestas entre el relator y los participantes.

DURACIÓN

- 08 Horas Cronológicas
- 11 Horas Pedagógicas