



Asesoría profesional en inocuidad, seguridad alimentaria y salud

CURSO: BPM

Buenas prácticas de manufactura para la industria de los alimentos



/GrupoASPISA



@aspisa_capacitacionyasesoria



servicioalcliente@aspisa.com

Rio Segre 128B, Irapuato, Guanajuato. 462 3342835

CURSO PRESENCIAL / ON LINE [EN VIVO]

BPM

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Este curso ha sido diseñado para que el participante identifique y señale la importancia de las BPM y las implemente en su lugar de trabajo para crear un ambiente que garantice la inocuidad de los alimentos previniendo su contaminación.

¿A quién va dirigido?

- Personal responsable de implementar un sistema HACCP, programas de prerequisites o sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos (Supervisores, jefes, líderes, gerentes y equipo de inocuidad)
- Responsables de sanidad, calidad
- Industrias de manufactura de alimentos (consultores, auditores del SGIA y proveedores).
- Personas interesadas en conocer las BPM
- Profesionistas independientes
- Productores de ingredientes y materias primas.
- Personas involucradas con la inocuidad de alimentos en restaurantes, comedores, servicio, expendios, etc.

Prerrequisitos de competencia requeridos: No hay prerrequisitos de competencia requeridos.



BPM

OBJETIVOS

Objetivo general:

El participante comprenderá los fundamentos de la inocuidad alimentaria y los principios básicos que conforman un programa de Buenas prácticas de manufactura (BPM) necesarios para la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria con base en la NOM-251-SSA1-2009; y señalará la importancia de su implementación para:

- Garantizar que los alimentos se fabriquen en un ambiente higiénico.
- Cumplir con la legislación aplicable.
- Disminuir los riesgos de contaminación en las materias primas, productos y procesos de elaboración de los alimentos.

Objetivos particulares:

- Al finalizar el curso el participante comprenderá la importancia de las BPM para crear un ambiente higiénico para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Al finalizar el curso el participante identificará los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius CXC 1-1969 para aplicarlos en su lugar de trabajo.
- Durante el curso el participante dialogará con el grupo sobre la importancia de la implementación de las BPM y sus beneficios.

Al final del curso el participante será capaz de:

- Identificar las BPM aplicables a su lugar de trabajo
- Desarrollar un programa de prerrequisitos
- Demostrar la implementación de las BPM

HACCP

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Obtendrás:

- 16 horas de capacitación con constancia de participación
- Constancia DC-3
- Manual
- Normas y documentos complementarios
- Material para ejercicios y actividades
- Asesoría gratuita por 1 mes personalizada para el desarrollo e implementación del programa de prerrequisitos



Introducción

1. Principios de las buenas prácticas de manufactura

Antecedentes, beneficios y conceptos clave de las BPM´s
Inocuidad alimentaria
Microbiología básica
Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)
Requerimientos voluntarios y regulatorios

2. Casos de contaminación de alimentos

Retiros de alimentos PNI

3. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

Disposiciones generales
Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas
Expendios

Conclusiones

Durante el curso se incluyen ejemplos prácticos, se realizan ejercicios y se proporcionan plantillas para facilitar la comprensión de los temas impartidos.