



HACCP TRAINING CENTER

**“BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
Para Industria alimentaria”**

2013

HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 6388940, E-mail: info@haccpchile.cl

www.haccpchile.cl

PROGRAMA

Objetivos

Conocer y aplicar los fundamentos para la implementación de las buenas prácticas de manufactura de los alimentos en los establecimientos de producción.

A quienes se dirige

Este curso se encuentra dirigido a manipuladores de alimentos que se desempeñen como operadores de líneas de producción.

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1: Peligros (Físico, Químico y Biológico)

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

- 1.1 Impacto de las ETAs en la sociedad y en la fuente laboral. (Taller casos)
- 1.2 Principales agentes en la generación de enfermedades o lesiones.
- 1.3 Factores contribuyentes de ETAs.
- 1.4 Videos.

Modulo 2: Marco Regulatorio

- 2.1 Codex Alimentarius.
- 2.2 Reglamento sanitario de los alimentos 977.

Modulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura

- Video BPM
- Razón de ser de las BPM.
- Instalaciones (proyecto, construcción, mantenimiento y saneamiento).
- Materias primas
- Control de las operaciones.
- Manejo de residuos.
- Retiro de productos.
- Higiene del personal.
- Transporte.
- Trazabilidad

- Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.
- Capacitación.

Modulo 4: Higiene y Aprendizaje del Personal

- 4.1 Lavado y cuidado de las manos.
- 4.2 Conducta del personal
- 4.3 Estado de salud.

Modulo 5: Limpieza y desinfección: métodos.

- 5.1 Definiciones.
- 5.2 Tipos de suciedad.
- 5.3 Eliminación de la suciedad grosera.
- 5.4 Detergentes.
- 5.5 Desinfectantes químicos.
- 5.6 Empleo de calor.
- 5.7 Limpieza en seco.
- 5.8 Ayudas para la limpieza mecánica.
- 5.9 Limpieza con espuma.

Modulo 6: Limpieza y desinfección: aplicaciones prácticas.

- 6.1 Objetivos.
- 6.2 Programas de limpieza.
- 6.3 Biopelículas.
- 6.4 Empleo de mano de obra.
- 6.5 Papel de los responsables (Gerencia).
- 6.6 Problemas recurrentes.
- 6.7 Confirmación de la eficacia de la limpieza.
- 6.8 Video 7

Modulo 7: Manipulación de alimentos: Operación.

- 7.1 Reglas de ORO de la OMS.
- 7.2 Claves para la inocuidad

Modulo 8

Aplicación de las BPM

- Taller de Higiene Personal.

- Taller de control de operaciones.
- Taller de saneamiento (instalaciones).

METODOLOGÍA

Las horas teóricas se desarrollarán mediante clases expositivas, utilizando para ello recursos audiovisuales.

- Talleres
- Examen escrito
- Entrega de Certificado

Material de Apoyo

- Se entregará una carpeta con los contenidos.

INFORMACION GENERAL

- Duración: 16 horas
- Financiamiento: Sence. Código Sence: 12-37-8785-54

COORDINACION

- Coordinador del curso: Ángela Quiero
- Fono: (02) 6388940 - 6386662
- E-mail: aquiero@haccpchile.cl

REQUISITOS MINIMOS DE APROBACION

Nota mínima de aprobación un 55

Escala de notas de 0 a 100

Nota del curso = 60%NE + 40%NT (NE: nota del examen; NT: nota del taller)

FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO

1. Al contado.
2. Orden de compra a 30 días.