



HACCP TRAINING CENTER

**“BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
Para manipuladores de alimentos”**

2012

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 y de higiene de los alimentos como programas de prerequisites de HACCP.

A quienes se dirige

Este curso se encuentra dirigido a manipuladores de alimentos que se desempeñen en las distintas áreas de producción de la empresa de forma directa o indirecta.

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

- Impacto de las ETAs en la sociedad y en la fuente laboral.
- Principales agentes en la generación de enfermedades o lesiones.
- Factores contribuyentes de ETAs.
- Vías de transmisión.

Modulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura

- 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: 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: 8 horas
- Financiamiento: Sence. Código12-3787-8677

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.