

## **HACCP TRAINING CENTER**

# "BPM: Buenas Prácticas de Manufactura para manipuladores de alimentos" 8 hrs.

2014

# HACCP TRAINING CENTER

### **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 prerrequisitos 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)

- Dinámica N°1: Conceptos y sus definiciones
- Impacto de las ETAs en la sociedad y en la fuente laboral.
- Dinámica N°2: Bacterias vs Alimentos
- Principales agentes en la generación de enfermedades o lesiones.
- Factores contribuyentes de ETAs.
- Vías de transmisión.

### Modulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura

- Dinámica N°3: Experto Codex
- 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 3: Aplicación de las BPM

- Dinámica N°4: Quién se lava bien las manos?
- 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.

### INFORMACIÓN GENERAL

Duración: 8 horas

• Financiamiento: SENCE. Código12-3787-8677

### COORDINACIÓN

Coordinador del curso: Diego Ortúzar
Fono: (02) 26388940 - 26386662
E-mail: dortuzar@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.

