HACCP TRAINING CENTER

“BPM: Buenas Prácticas de Manufactura para Industria alimentaria”

16 hrs.

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 en los Alimentos

1.1 Peligros (Físicos, Químicos y Biológiocos)
1.2 Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)
1.3 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

3.1 Video BPM
3.2 Razón de ser de las BPM.
3.3 Instalaciones (proyecto, construcción, mantenimiento y saneamiento).
3.4 Materias primas
3.5 Control de las operaciones.
3.6 Manejo de residuos.
3.7 Retiro de productos.
3.8 Higiene del personal.
3.9 Transporte.
3.10 Trazabilidad
3.11 Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.
3.12 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

8.1 Taller de Higiene Personal.
8.2 Taller de control de operaciones.
8.3 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: Diego Ortúzar E.
- 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.