CURSO *ONLINE*

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Propiciar el desarrollo de las habilidades para realizar efectivamente la implementación de procesos y auditoria de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer las bases y conocimientos en seguridad alimentaria.
- Dar las pautas para que una pequeña y mediana industria pueda establecer procesos de BPM en su producción alimentaria.
- Explicar los conceptos y alcances para la adecuada interpretación de los requisitos de los Principios generales de Higiene de los Alimentos.
- Documentar los requisitos mínimos según la norma del Codex Alimentarius y FDA
- Conocer los pre requisitos del Sistema HACCP.

Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: Perú

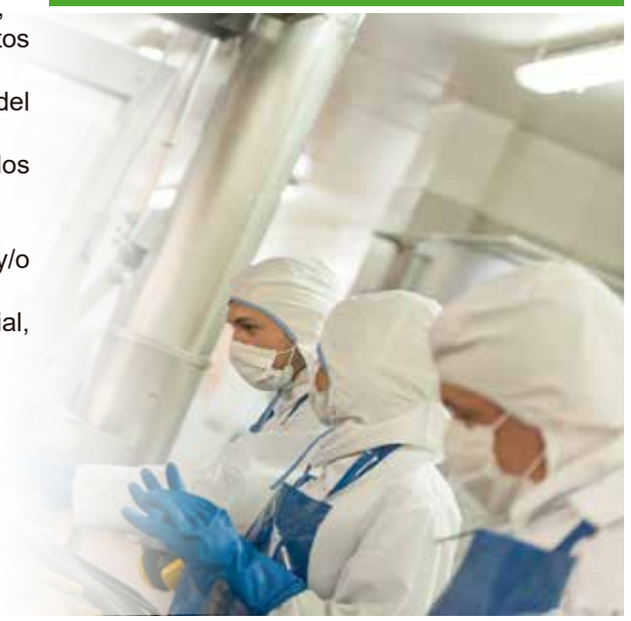
Fecha:
Jueves 04 de Agosto de 2022

Horarios: 09h00 a 17h30
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ***ONLINE***

DIRIGIDO A:

- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Jefes, Supervisores y Responsables de área de producción y calidad.
- Dueños de procesos, supervisores, personal encargado de la implantación y/o aplicación de BPM en su empresa o institución.
- Profesionales de diversas áreas del Sector Alimentario, Agroindustrial, Ingenieros y Técnicos
- Profesionales interesados en desarrollar y liderar auditorias de inocuidad.
- Docentes y estudiantes avanzados de carreras afines.
- Consultores independientes e implementadores de las BPM
- Público en general interesado en perfeccionar conocimientos y destrezas.



CONTENIDO ACADEMICO DEL CURSO FORMATIVO:

- Introducción /Definiciones
- Introducción a la Seguridad Alimentaria
- Marco Legal
- El Codex Alimentarius
- El Acuerdo Sobre MSF Del OMC
- Ley Orgánica De La Salud
- Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria (LORSA, R.O. 583)
- Ley FSMA - FDA
- Buenas Prácticas de Manufactura / Fabricación (BPM / BPF / GMP´S)
- Proyecto Y Construcción De Las Instalaciones
- Contaminantes – Higiene De Personal
- Producción Primaria
- Control De Operaciones
- Procedimientos Operativos Estandarizados De Saneamiento (POES)
- Conclusiones y Recomendaciones
- Evaluación Escrita del Curso

Expositor / Trainer:
PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

• Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.

• Cuenta con más 10 años de experiencia en Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad. Es actualmente instructor y asesor en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCGS, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 19011.

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)" de 08 horas emitido por Global Services SM&R Training & Consulting.

INVERSIÓN:

Inversión Normal por Participante USD $ 120.oo + IGV

Bonificación Especial de: USD $ 45.oo

Inversión Final por Participante: USD $ 75.oo + IGV

Tarifa Empresarial (3 ó más particip.): USD $ 68.oo + IGV

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico digital del Curso
- Certificado de Capacitación digital emitido por Global Services SM&R Training & Consulting - SMR Academy

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:
Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal).

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTROS

Maira Vaca D.
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-952-423300
Perú

Henry Seminario L.
henry.seminario@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-969-676766
Perú

Modalidad InCompany / InHouse:
"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo "

Patricia Quispe B.
patricia.quispe@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-933-062411

Organizan:

www.smrconsultores.com