



**SM&R**  
ACADEMY

## 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.

### DIRIGIDO A:

- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque 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.

### Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: Ecuador

#### Fecha:

Lunes 24 de Febrero de 2025

Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: **ONLINE**



### CONTENIDO ACADÉMICO 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



## 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 \$ 149.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

21% Pago antes del 03-Febrero-2025 (USD \$ 119.00 + IVA)

07% Pago antes del 17-Febrero-2025 (USD \$ 139.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 139.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 03-Febrero-2025 (USD \$ 109.00 + IVA p/p)

Pago antes del 17-Febrero-2025 (USD \$ 129.00 + IVA p/p)

## 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 todas las tarjetas de credito:**



## 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.



## MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTROS

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

**Paola Almeida F.**

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

## 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 "

**Andrea Vera**

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)