



SM&R
A C A D E M Y

CURSO ONLINE

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Propiciar el desarrollo de las habilidades para realizar efectivamente la implementación de procesos y auditoría 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, 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.

Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: Ecuador

Fecha:

Miércoles 04 de Febrero de 2026

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



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