

Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria Alimentaria - BPM



Antecedentes

Descripción del Curso	Este curso ofrece una formación integral con respecto a la inocuidad alimentaria, considerando todos los aspectos técnicos como operativos del sector. A lo largo del curso, se explorarán temáticas clave para la ejecución correcta de las prácticas de manufactura en la industria de alimentos. Tales como la aplicación de las buenas prácticas en higiene del personal, de los alimentos, utensilios y equipamientos. Así como también las enfermedades que pueden producir los alimentos si no es resguardado las prácticas correctas de inocuidad. El curso incluirá una revisión del marco normativo del Sistema Nacional en Inocuidad Alimentaria.
¿A quién está dirigido?	Personal que trabaje en empresas elaboradoras de alimentos o productos alimenticios.
Metodología	El curso cuenta con 30 hrs pedagógicas en modalidad 100% E-learning a través de nuestra Plataforma Virtual de Moodle. El formato del curso es asincrónico, por lo cual puedes acceder el día y hora que estimes conveniente, adaptándose a tus necesidades, sin dificultar tus actividades cotidianas. A medida que se avance en el contenido del curso, se habilitarán los demás módulos y sus actividades específicas. Todos los participantes tendrán acceso a un Foro, para tener una comunicación con el relator para consultas a lo largo del período que

	dura el curso. Los participantes deberán realizar evaluaciones parciales al finalizar cada módulo y una evaluación final del curso. Todas tienen la misma proporción, por lo cual la nota final será el promedio de todas las calificaciones obtenidas. Obtendrán un certificado de aprobación, quienes cumplan con la nota mínima de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0 al terminar todos los módulos y evaluaciones. Para hacer entrega del certificado, se debe realizar previamente la encuesta de satisfacción, quedando de esta forma el curso culminado.
Objetivos	Objetivo General: -Aplicar los principios de BPM en las operaciones diarias para prevenir contaminación y mantener los estándares de calidad e inocuidad, según Norma vigente en el sector alimentario. Objetivos Específicos: -Identificar las bases de la BPM y los factores que inciden en la contaminación de alimentos. -Reconocer los principales agentes en la generación de enfermedades transmitidas por los alimentos. -Aplicar las técnicas de BPM en la higienización, como medida de contaminación y alteración de los alimentos. -Identificar los principales aspectos del marco normativo en inocuidad alimentaria y el rol de los actores involucrados en su control y cumplimiento.
Exponente	Fabiola Sepúlveda Parra • Nutricionista • Ingeniero administrador de empresas • Diplomado Auditoria De Sistemas De Gestión De La Inocuidad Alimentaria • Epidemiología clínica y salud pública • Auditor interno NCh 2861-Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

	• Auditor Interno ISO 9001:2015. • Interpretación e Implementación NCh 2861:2011 para un Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). • Diplomado Gestión en la Industria alimentaria • Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición • Auditor interno de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria según Norma 22000:2005 • Curso Seguridad Alimentaria y HACCP • Diplomado en Formación para la Docencia en Educación Superior • Online • Diplomado Servicios de alimentación y Nutrición
Requisitos de Aprobación	El tiempo para acceder a las clases y de desarrollo de éstas, será de exclusiva responsabilidad del alumno. No hay un límite de accesos a la plataforma, mientras cumpla con los requisitos solicitados (intervención en foros, participación en talleres y/o realización de evaluaciones si corresponde). Calificación: nota 5.0 en escala de 1 a 7 La nota final del curso se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones (dependiendo del curso). Certificación: Una vez finalizado el curso y cumpliendo con los requisitos de éste, el certificado (diploma) deberá solicitarlo al correo contacto@surcapacitaciones.cl; éste podrá ser descargado desde la plataforma virtual en formato digital en máximo 24 hrs posterior al envío del mail (.pdf).
Inscripción	Para inscribirte en uno de nuestros cursos, debes realizar el pago de tu curso, por cualquiera de nuestras opciones de pago (transferencia o en nuestra página web www.surcapacitaciones.cl mediante pasarela de pago Flow completando todos los datos). Para realizar la transferencia, nuestros datos están en la página web, también los tienes abajo de este texto o nos escribes por alguna de nuestras plataformas (Mail, Wsp o DM) para solicitarlo. Y siempre solicitaremos la información del alumno(a), para enviarte la credencial de tu curso, estos son indispensables para enviar el acceso a

la plataforma virtual: **nombre completo, rut, mail y teléfono.**

Datos de Transferencia:

Nombre: Sur Capacitaciones SpA

Rut: 77.796.732-0

Cuenta corriente - Banco Scotiabank

N° de cuenta: 987475048

Correo: contacto@surcapacitaciones.cl

Programa del Curso

Módulo I: BPM aplicada

1. BPM aplicada a la higiene personal
2. BPM aplicada al equipamiento
3. BPM aplicada a los utensilios
4. BPM aplicada al ambiente de trabajo
5. Agentes físico-químicos, microbiológicos y parasitarios.
6. Factores que inciden en la contaminación de alimentos del ambiente de los manipuladores.
7. Definición de contaminación cruzada
8. Generalidades de la microbiología alimentaria.

Módulo II: Enfermedades transmitidas por los alimentos

1. Conceptos de Enfermedades transmitidas por alimentos (Etas)
2. Definición y clasificación
3. Mecanismos de transmisión de Etas
4. Nociones de las Etas más frecuentes.
5. Alimentos involucrados y formas de prevención.
6. Barreras físicas, químicas y biológicas incluidas en BPM para prevenir enfermedades
7. Agentes en la generación de Etas
8. Factores contribuyentes de Etas.

**Módulo III: BPM en los procesos de
manufactura e higiene**

1. Personal: control de enfermedades, aseo, educación y capacitación
2. Instalaciones
3. Operaciones de limpieza
4. Instalaciones sanitarias y control de equipos y utensilios.
5. Procesos de almacenamiento y distribución
6. Razón de ser de las BPM
7. Materias primas
8. Control de las operaciones
9. Manejo de residuos
10. Retiro de productos
11. Higiene del personal
12. Lavado de manos
13. Transporte
14. Trazabilidad.
15. Información sobre productos y sensibilización de los consumidores
16. Prácticas de higiene.

**Módulo IV: Marco normativo del Sistema
Nacional en Inocuidad Alimentaria**

1. Definición de Inocuidad Alimentaria
2. Rol del manipulador de alimentos en la Inocuidad alimentaria
3. Normativa nacional alimentaria
4. Código Sanitario
5. Reglamento Sanitario de los Alimentos
6. Rol del Estado en el control de la Inocuidad
7. Etiquetado de los alimentos