



## **Buenas Practicas de Manufactura en la industria alimenticia (BPM) Herramientas y mecanismos para la implementación de BPM**

**Módulo 3: Sábado 24 de abril, 9 a 13 hs.**

### **Requisitos de Higiene del Establecimiento**

- Definiciones
- Conservación / Funcionamiento de instalaciones / edificios / equipos / utensillos
- Limpieza y desinfección
- Programa de limpieza y desinfección al establecimiento
- Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos
- Control de Plagas
- Almacenamiento de sustancias peligrosas
- Ropa y efectos personales
- Introducción POES
- Introducción MIP (Manejo Integral Plagas)

LUGAR: Hotel Windsor - Salón London (Buenos Aires 214 - Córdoba)

MODALIDAD:

Taller teórico – práctico

DURACION DE CADA MÓDULO: 4 hs.

ARANCEL POR MODULO: \$25

DÍA: sábados 8 de mayo de 9 – 13 hs

Inscripción anticipada: Bolivia 164 - 9 a 17.30 horas. (no se recibirán inscripciones el día del curso)

Informes [mediterraneo@iram.org.ar](mailto:mediterraneo@iram.org.ar) - te: 0351- 4680564

---

Nombre y Apellido:  
Actividad:  
Rubro:  
Módulos en los que desea inscribirse:  
Domicilio:  
Teléfono:  
E-mail:

---

Atte,  
Magdalena Audap-Soubie  
Iram Filial Mediterraneo  
Bolivia 164 - Córdoba  
TEL 54-351-4681186 / 5551  
FAX 54-351-4680564  
[maudap@iram.org.ar](mailto:maudap@iram.org.ar)  
[www.iram.org.ar](http://www.iram.org.ar)