



## **GA-16 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, EN MÓDULOS**

### **OBJETIVO**

Comprender y aplicar las directivas recomendadas para las Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene de los Alimentos.

### **DIRIGIDO A**

**PROFESIONALES VINCULADOS A LA TEMÁTICA ALIMENTARIA:** • Licenciados e Ingenieros en Tecnología Industrial de los Alimentos, Nutricionistas, Bioquímicos, Químicos, Veterinarios, Ingenieros Agrónomos, Bromatólogos, Médicos, etc. • Personal jerárquico, supervisores y personal de empresas de Alimentos que desarrollan su actividad en alguna etapa de la cadena Alimentaria: producción primaria, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución, comercialización y expendio. • Profesionales que desarrollan su actividad como consultores internos o externos en control y Gestión de la Calidad para empresas del sector Alimentario. • Gerentes, supervisores y jefes de cocina de servicios de Alimentos: comedores institucionales (Industriales, Escolares, de Geriátricos, de Hoteles, entre otros), catering, restaurantes, supermercados, patios de Comidas, comida rápida y casas de hamburguesas y empanadas, entre otros.

### **CONTENIDO PROGRAMÁTICO**

Módulo 1 - Requisitos Generales de las Materias primas / Control de Proveedores Propósito / Alcance / Concepto Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Definiciones: Calidad; Alimentos; tipos de Alimentos; contaminación química, física y biológica; contaminación; contaminación cruzada; inocuidad de los alimentos; medidas preventivas. Principios Generales higiénico sanitarias de las Materias Primas para Alimentos elaborados / Industrializados Características de las áreas de procedencia de las Materias Primas. Características para la cosecha, producción, extracción y faena. Transporte / Procedimientos de manipulación. Requisitos en la Recepción de Materias Primas. Ficha técnica de la Materia Prima. Evaluación de proveedores. Control de Calidad de Proveedores. Auditorías de Higiene al Proveedor.

Módulo 2 - Requisitos Generales del Establecimiento Requisitos de Higiene del Establecimiento Principios Generales higiénico sanitarias de los Establecimientos elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Áreas externas: Emplazamiento / Vías de tránsito Interno / Jardines / Drenajes - desagües. Características generales de los Edificios e Instalaciones: Construcción, Tránsito, Divisiones. Características en las zonas de manipulación de Alimentos: Paredes y tabiques, Pisos, Ventanas, Puertas y otras aberturas, estructuras y accesorios elevados, cañerías, etc. Abastecimiento de Agua. Evacuación de Efluentes y Aguas Residuales Vestuarios y Cuartos de aseo. Instalaciones para lavado de manos en zonas de elaboración. Iluminación e instalaciones eléctricas. Ventilación. Almacenamiento de desechos y materiales no comestibles. Equipos y utensilios: materiales, diseño y construcción. Definiciones. Conservación / Funcionamiento de instalaciones / edificios / equipos / utensilios 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).

Módulo 3 Requisitos Sanitarios y de Higiene Personal Objetivo. Introducción Enfermedades

Transmitidas por Alimentos (ETA). Enfermedades Transmitidas por Alimentos respecto al reservorio humano. Capacitación del personal. Estado salud / Enfermedades y Lesiones. Características y procedimiento del lavado de manos. Higiene Personal. Hábitos y comportamiento del Personal. Requisitos a cumplir para ingresar a la zona de producción. Vestimenta protectora. Requisitos que tienen que cumplir las Visitas. Supervisión. Programas de formación del personal.

Módulo 4 Requisitos de Higiene en la Elaboración / Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Productos terminados Requisitos de higiene p/almacenamiento de Materias Primas. Requisitos de higiene en áreas productivas. Requisitos de higiene en el proceso de elaboración. Requisitos de higiene en el proceso de envasado. Requisitos de higiene Transporte de Productos terminados. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) respecto al proceso / elaboración. Limpieza y desinfección sobre procesos - Introducción a Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento "POES". Otros requisitos de Calidad. Utilización de agua. Dirección y supervisión. Documentación y registros. Identificación y trazabilidad. Control de Alimentos.

#### REQUISITOS

Sin requisitos.

#### CAPACITADOR

#### DURACIÓN

16 horas distribuidas en 4 modulos de 4 horas cada uno.

#### MODALIDAD

Teórico-práctico.

#### DOCUMENTACIÓN

Se entregará documentación de apoyo.

#### CERTIFICADOS

Se entregarán certificados de participación en el curso.

#### ARANCELES

\$ 980 totales o \$ 245 por modulo.  
No pueden realizarse en forma independiente los modulos, se debe cursar programa completo.

**Socios IRAM o Socios Union Industrial**  
\$ 784 o \$ 200 por modulo.

**Clientes IRAM**  
\$ 850 o \$ 212 por modulo.

**Estudiantes**  
\$ 850 o \$ 212 por modulo.

*No pueden realizarse en forma independiente los modulos, se debe cursar programa completo.*

**Realización: 20 y 27 de Marzo - 3 y 10 de Abril de 17:30hs a 21:30hs IRAM Mediterráneo**

#### Informes e inscripciones

Gerencia de Formación de RR.HH.  
Av. Sabattini 1737, 5000, Ciudad de Córdoba -  
Provincia de Córdoba, Argentina  
Tel: 0351 - 4581231  
Fax:  
Email: [cursosmediterraneo@iram.org.ar](mailto:cursosmediterraneo@iram.org.ar)





INSTITUTO ARGENTINO  
DE NORMALIZACIÓN  
Y CERTIFICACIÓN



IRAM Mediterráneo | Av. Sabattini 1737 | 5000, Ciudad de Córdoba - Provincia de Córdoba, Argentina | 0351 - 4581231 | [cursosmediterraneo@iram.org.ar](mailto:cursosmediterraneo@iram.org.ar)

[www.iram.org.ar](http://www.iram.org.ar)