



GA-02 - Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la Industria Alimentaria y Servicios de Alimentos

13/03/2018 al 14/03/2018, 9 a 17 hs, IRAM Mediterráneo

OBJETIVOS

Comprender y aplicar las directivas recomendadas para la Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene de los Alimentos, acorde a la realidad del Servicio de Alimentos.

DIRIGIDO A

- 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

MODALIDAD

Exposición teórica y desarrollo práctico en taller y plenaria. Estudios de casos concretos para la Industria y Servicios de Alimentos.

DURACIÓN

16 hs distribuidas en 2 días

CERTIFICADO

Se entregarán certificados de participación en el curso.

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

- Introducción a la problemática de la Industria Alimentaria y Servicios de Alimentos.
- Calidad e Inocuidad de los Alimentos desde el productor primario hasta el consumidor.
- Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA).
- Impacto de un brote de ETA en los distintos actores: industria, consumidores, gobierno y equipos de Salud.
- Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), como prerrequisitos de HACCP y de otros Sistemas de Inocuidad.
- Enfoque peligro-riesgo. Peligros químicos, físicos y microbiológicos.
- Reglamentación vigente C.A.A.
- Normativa voluntaria (Norma IRAM-NM 324, IRAM 14201 y otras relacionadas. CODEX).
- Requisitos generales para la Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene.
- Confección y utilización de Manuales y Check list para la implementación.
- Requisitos de construcción y de higiene del establecimiento. Producción, conservación y distribución.
- Requisitos de sanidad e higiene del personal.
- Requisitos de higiene en la elaboración de Alimentos.
- Programas de limpieza y desinfección. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Manejo Integrado de Plagas (MIP).
- Capacitación del personal (operarios, manipuladores, supervisores, auditores internos). Programa y plan de

ARANCEL

\$ 4600

Consulte por bonificaciones para socios, clientes y estudiantes

CAPACITADOR

Docentes validados por IRAM

OBSERVACIONES

capacitación. • Otros requisitos de Calidad. Proveedores. Supervisión y documentación. • Satisfacción del cliente. • Ejercicios prácticos de aplicación de BPM. Presentación y estudio de casos reales. • Pasos a seguir para la Implementación efectiva de BPM. • Tríada: Capacitación, Implementación y Verificación. Confección y utilización del "Check list". • Tratamiento de no conformidades. Unificación de criterios de acuerdo a su gravedad. • Manual de BPM.

REQUISITOS

Sin requisitos.

DOCUMENTACIÓN

Se entregarán las normas IRAM-NM 324 e IRAM 14201.

»

NUESTROS BENEFICIOS

SOCIOS IRAM

Consulte su descuento de acuerdo a su categoría

POR CANTIDAD DE PARTICIPANTES

A partir del segundo participante, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel

POR PRONTO PAGO

Abonando 5 días antes del comienzo del curso, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel.

Las actividades de capacitación se llevarán a cabo en la filial:

Av. Hipólito Yrigoyen 146 8° A .
CPX5000JHO. Córdoba. Argentina.
TE.: +54 (0351) 421 7657 - 429 0484 -
425 9481 int 2201

BONIFICACION ESPECIAL

CLIENTES IRAM, ESTUDIANTES,
SOCIOS DE CÁMARAS: AFAMAC,
CACEC, CIECCA, CIMCC,
CLUSTER TECHNOLOGY, UIC.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterráneo

Av. Hipolito Yrigoyen 146 8º A, C.P. X5000JHO, Ciudad de Córdoba

Tel. +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 - 0810 777 1231

Fax: +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 int 2215

Email: cursosmediterraneo@iram.org.ar

www.iram.org.ar