

CURSO

“CONTENIDOS Y APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA”

Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser fatales.

Por consiguiente, es imprescindible un control eficaz de la higiene e inocuidad alimentaria, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos, para la salud y la economía.

Para lograr el control eficaz, las empresas deben implementar programas sólidos de buenas prácticas de manufactura y disponer de personal capacitado en dichas prácticas.

Objetivos del curso

1. Al término del curso, los participantes serán capaces de identificar y comprender los principios que rigen las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción y elaboración de productos alimenticios, y su relación con la obtención de productos inocuos para el consumidor, pudiendo así participar en el desarrollo y/o implementación de dichas prácticas en su empresa.
2. Sensibilizar a los participantes en la preocupación actual que existe a nivel Internacional como Nacional, respecto del daño que puede significar el consumo de Productos agrícolas contaminados sobre la salud humana, de la importancia de obtener productos de calidad, del rol de los trabajadores de la empresa y de la preocupación que debe existir por el medio ambiente.

Duración del curso

16 horas cronológicas, distribuidas en 2 días de 8 horas.

Programa

1. Introducción: Problemática actual; Conceptos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); ¿Qué son las BPM?; Aspectos que considera un programa de BPM: Higiene y seguridad alimentaria en la industria hortofrutícola, Seguridad y Bienestar de los trabajadores, Protección del medio ambiente, Calidad del producto final.

2. Peligros y Fuentes de Contaminación: Biológicos (microbios, parásitos, etc.); Químicos (agroquímicos, plaguicidas) y Físicos (radiaciones, elementos extraños).

3. Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria Alimentaria (BPM):

3.1 Proyecto y Construcción de las Instalaciones

- Emplazamiento
- Edificios y salas
- Equipo
- Servicios

3.2 Control de las Operaciones

- Implementación de HACCP
- Sistemas de Control de la Higiene
- Requisitos relativos a materias primas
- Envasado
- Uso de agua en el proceso
- Dirección y Supervisión
- Documentación y registros
- Procedimientos para retirar alimentos

3.3 Instalaciones: mantenimiento y saneamiento

- Mantenimiento y limpieza
- Programas de Limpieza
- Sistemas de Control de plagas
- Tratamientos de desechos
- Eficacia de la vigilancia

3.4 Instalaciones: higiene personal

- Estado de Salud
- Enfermedades y lesiones
- Aseo Personal
- Comportamiento Personal
- Visitantes

3.5 Transporte

3.6 Información sobre los productos y sensibilización sobre los consumidores

- Identificación de lotes

- Información sobre los productos
- Etiquetado
- Información a los consumidores

3.7 Capacitación Interna en higiene e inocuidad

4. Auditorias de BPM: Definición, objetivos de las Auditorias, tipos de Auditorias (internas y externas), proceso a seguir en una auditoria, Certificación.

Curso dirigido a

Jefes de Planta, Jefes de área y/o sección, Supervisores, Controles de Calidad y operarios en general.

Requisitos de ingreso

Saber leer y escribir y tener conocimientos del proceso de la empresa.

Metodología

Clases teóricas y prácticas con apoyo de presentación en power point, trabajos grupales en sala de clases y en terreno.

Sistema de evaluación y requisitos de aprobación

Prueba escrita, al término del curso, con 60 % de exigencia; los talleres prácticos se evaluarán en su desarrollo y deberán lograr al menos el 70 % de los objetivos establecidos. Asistencia mínima 80% del total del curso.

Relatores

SRA. LUCY ZAPATA DE LA F.: Ing. Agrónomo - Universidad Católica de Chile, con especialidad en frutales y vides. Es Asesora Técnica en Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, ISO 22.000, BRC, HACCP y Manejo de Post-cosecha de Frutas Frescas de Exportación. Se ha perfeccionado en Europa y Estados Unidos. Es Relatora de Cursos de Capacitación desde el Año 1990.

SRTA. GLORIA VIDAL POBLETE: Ing. Agrónomo - Universidad de Talca, con especialización en sistemas de gestión. Actualmente ejerce como Jefa SAG/USDA/BPA de la empresa exportadora Frutera San Fernando y es representante de la gerencia como Líder de equipo de Seguridad. Es también asesora privada en implementación y desarrollo de sistema de gestión interna y relatora para diversos Organismos de Capacitación de los cursos "BRC versión 5/2008", "No conformidades y acciones correctivas / preventivas", "Formación de Auditores internos de sistemas de gestión como BPA, BPM, Haccp, BRC, ISO 22000, ISF.

Informaciones generales

Duración : 16 horas cronológicas
Horario : 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas
Valor : Según presupuesto

Informaciones e inscripciones

Fono consulta	: 072-216857 / 9-8215048
Fax inscripción	: 072-216857
E-mail	: jpareja@procampo.cl
Organiza y realiza	: Consultorías y Capacitación Procampo L.
Diploma	: Procampo Ltda.

Política y procedimiento de retiro y devolución:

Anulación de inscripción antes de iniciado el curso: La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación: Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cuál deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

Aceptación de la propuesta

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

Nota

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el N° mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.