

CAPACITACIÓN EN BPM + HACCP

La capacitación está orientada a quienes buscan incorporar o reforzar conocimientos en **Buenas Prácticas de Manufactura y sistema HACCP**, comprendiendo desde las condiciones básicas de higiene e inocuidad hasta la identificación y control de peligros dentro de un proceso alimentario.

 **Modalidad:** 100 % asincrónica

 Incluye clases grabadas, material de estudio, actividades prácticas y acceso ilimitado.

 **Certificado Profesional GENDRA**

 **Estructura:** 2 módulos – 9 horas

PROGRAMA COMPLETO

Módulo 1 – Buenas Prácticas de Manufactura | BPM

Se trabajan las BPM como base fundamental para asegurar condiciones adecuadas de elaboración y prevenir contaminaciones dentro de establecimientos alimentarios.

Contenido:

- Concepto y objetivos de las BPM.
- Requisitos generales según Código Alimentario Argentino.
- Higiene del personal.
- Instalaciones, equipos y utensilios.
- Limpieza y desinfección.
- POES.
- Control de plagas.
- Agua segura.
- Manejo de residuos.
- Materias primas y recepción.
- Almacenamiento y proceso de elaboración.
- Producto terminado y despacho.
- Registros básicos de BPM.
- Desvíos frecuentes en establecimientos alimentarios.

Módulo 2 – Sistema HACCP

Se desarrolla el sistema HACCP como herramienta preventiva para identificar, evaluar y controlar los peligros significativos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Contenido:

- Concepto de inocuidad alimentaria.

- Relación entre BPM, POES, programas prerequisite y HACCP.

- Peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos.
- 12 pasos de implementación del sistema HACCP.
- 7 principios HACCP.
- Formación del equipo HACCP.
- Descripción del producto y uso previsto.
- Diagrama de flujo y verificación en planta.
- Análisis de peligros y evaluación de riesgos.
- Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC).
- Límites críticos.
- Sistemas de monitoreo.
- Acciones correctivas.
- Validación y verificación.
- Documentación y registros.
- Errores frecuentes en planes HACCP.

Objetivo de la capacitación

Que puedas **comprender y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura como base de la inocuidad alimentaria e interpretar y desarrollar los principales componentes de un sistema HACCP**, identificando peligros, controles, PCC, límites críticos, monitoreo y acciones ante desvíos.

Al finalizar, se entrega **Certificado Profesional GENDRA**.