



ENERO 2019

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

CÓRDOBA: Inicia el 17 de Enero y finaliza el 07 de Febero, de 9:00 a 13:00, 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 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,

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.

ARANCEL

\$ 5400

Consulte por bonificaciones para socios, clientes y estudiantes

CAPACITADOR

Docentes validados por IRAM

OBSERVACIONES

El curso se dicta en 4 jornadas de 4 hs cada una (09:00 a 13:00)

de Hoteles, entre otros), catering, restaurantes, supermercados, patios de Comidas, comida rápida y casas de hamburguesas y empanadas, entre otros.

hs), los días 17, 24, 31 de Enero y 07 de Febrero.

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 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 llevan a cabo en la filial:

Av. Hipólito Yrigoyen 146, 8ºA, CP X5000JHO – Córdoba I Argentina. Tel: +54 351 4217657 – 4290484 – 4259481 – 0-810-777-1231

BONIFICACION ESPECIAL

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

INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterráneo
Av. Hipolito Yrigoyen 1737, C.P. X5014ATJ, Ciudad de Córdoba
Tel: +54 351 4217657 – 4290484 – 4259481 – 0-810-777-1231
Fax. +540(351) 4217657 - 4290484 - 4259481 INT 2215
Email: cursosmediterraneo@iram.org.ar

www.iram.org.ar