



Buenas Prácticas de Manufactura.-

I.- BPMS para operarios (8 horas)

Algunas de las ventajas reportadas por plantas alrededor del mundo luego de la implementación efectiva de las Buenas Prácticas de Manufactura han sido:

- Incremento de la productividad general de la planta
- Reducción del costo de uso de químicos de limpieza y sanitización
- Mejoras en la moral del personal
- Reducción de re-trabajo, el ingrediente mas caro de toda planta
- Reducción de desperdicios operativos
- Reducción en la rotación de personal
- Mayor confianza del cliente y/o consumidor, incremento de mercado

El presente curso se encaminará a dar el conocimiento básico de la normativa vigente de BPMs y capacitar al personal operativo para comprender como se aplica esta normativa al trabajo diario en una planta de alimentos.

¿A quién está dirigido el curso?

El curso en planta está dirigido a personal operativo de las áreas de Producción, Aseguramiento de Calidad, Mantenimiento, Almacenamiento, Limpieza, etc.

Contenido:

1. Historia de las normas de alimentos y las BPM's
2. Control de plagas
 - a. Test de conocimientos
3. Control de material extraño, físico, químico y microbiológico
 - a. Test de conocimientos
4. Control de químicos
 - a. Test de conocimientos
5. Procedimientos de limpieza para plantas de alimentos
 - a. Taller de desarrollo de procedimientos de limpieza
 - i. Los asistentes deberán escribir un procedimiento de limpieza utilizando formatos tipo
6. Prácticas del personal y la seguridad de los alimentos
 - a. Test de conocimientos
7. Auto inspección
 - a. Taller de auto inspección
 - i. Los asistentes serán entregados con fotografías de casos reales en los que se encuentra una desviación de las BPMs y deberán identificar que está mal, porqué, consecuencias, que parte de la norma viola, calificación y acciones correctivas



Alianza SIC • América Latina

Dedicada a los Principios del Sistema Integrado de Calidad (SIC) de AIB International



2.- BPMs Ecuatorianas y Taller de Auto inspección – gerenciales (16 horas)

Las disposiciones contenidas en la normativa son criterios que establecen los requerimientos mínimos para la producción de alimentos salubres, inocuos, de calidad y legales con los que las plantas de alimentos deben entender y cumplir.

La implementación exitosa de Buenas Prácticas de Manufactura no solo permite la operación legal de las plantas de alimentos, sino que también, logran importantes ahorros en costos y aumento de productividad

- *FOOD KNOWLEDGE es el primer Organismo de Inspección acreditado por el Organismo de Acreditación Ecuatoriano para la realización de inspecciones de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA conforme con la normativa vigente (mas información en el ANEXO I), somos también la contraparte nacional de AIB International www.aibonline.org*

¿A quién está dirigido el curso?

El curso en planta está dirigido a personal con mandos medios y altos, como Gerentes de Producción, Aseguramiento de Calidad, Mantenimiento, Compras, Supervisores de Producción, etc.

Contenido:

- 1.- Capitulo único definiciones
- 2.- Requisitos de buenas prácticas de manufactura
 - Capitulo i. de las instalaciones
 - Capitulo ii de los equipos y utensilios
- 3.- Requisitos higiénicos de fabricación
 - Capitulo i Personal
 - Capitulo ii Materias primas e insumos
 - Capitulo iii Operaciones de producción
 - Capitulo iv Envasado, etiquetado y empaquetado
 - Capitulo v Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización
- 4.- Garantía de calidad
 - Capitulo único Del aseguramiento y control de calidad
- 5.- TALLER DE AUTOINSPECCIÓN



Alianza SIC • América Latina

Dedicada a los Principios del Sistema Integrado de Calidad (SIC) de AIB International