



PROGRAMA
**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN / NIVEL 2**

Nuestra Empresa

Usecap limitada, es una consultora y Organismo Técnico de Capacitación (**OTEC**), creado en el año 2006, acreditado ante el Servicio de Capacitación y Empleo (**SENCE**)

Certificado bajo las normas de Calidad **ISO 9001:2008** y **NCH 2728**. Por el ente Francés, líder mundial desde el año 1828, **Bureau Veritas**

Brindamos como Valor Agregado consultoría para su organización, por la contratación de servicios de capacitación.

Consultoría + capacitación

Buscamos que los recursos SENCE de su empresa sean gestionados de manera estratégica a través de servicios de consultoría y capacitación, alineados con el pensamiento organizacional de su empresa.



Objetivo General

Al término del curso, el participante aplicara las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, como medida de prevención de contaminación y alteración de los alimentos.



¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a ingenieros de diferentes especialidades, expertos en prevención de riesgos, técnicos industriales, jefes, supervisores y/o encargados de procesos y bodegas



Contenido

MÓDULO 1: QUE SON LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, CONCEPTOS BÁSICOS

- NCh 3235 – 2011
- Términos y Definiciones
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, Peligros emergentes (Peligros Físicos, Químicos y Biológicos)
- Reglamentación Nacional – Marco Regulatorio
- Que son los POE/POES y requerimientos en su estructura y confección. ACHIPIA/2018

MÓDULO 2: IDENTIFICACIÓN DE POES Y REQUERIMIENTOS POR ACTIVIDAD

- Antecedentes Generales
- Términos y Definiciones
- Control y Seguridad de agua y hielo
- Higiene y Salud del Personal

- Limpieza y Sanitización de Equipos y Superficies
- Manejo y Control de Productos Químicos
- Manejo Y Control de Desechos
- Control de Plagas
- Prevención de Contaminación Cruzada

MÓDULO 3: IDENTIFICACIÓN DE POE Y REQUERIMIENTOS POR ACTIVIDAD

- Antecedentes Generales
- Términos y Definiciones
- Control de Proveedores y Compra
- Recepción de Materias Primas e Insumos
- Almacenamiento de Materias Primas y Producto terminado
- Envasado y Rotulación de Alimentos
- Despacho
- Capacitación del Personal
- Manejo de Reclamos

- Elaboración
- Control de Alérgenos
- Mantenión de Equipos e Infraestructura y Calibración
- Trazabilidad, Retiro y Recuperación

MÓDULO 4: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP, SEGÚN NORMA TÉCNICA N°174 Y NCH 2861/2011

- Programa de Prerrequisitos
- Términos y Definiciones
- Reglamentación Nacional – Marco Regulatorio
- HACCP – Norma Técnica 174/ Ex158
- Formación del Equipo HACCP
- Descripción del Producto y determinación del uso previsto
- Diagrama de Flujo, Descripción y confirmación in situ
- Identificación de Peligros y Medi-

- das de Control
- Determinación de Puntos Críticos de Control o PCC
- Establecimiento de Límites Críticos
- Establecimiento de Sistemas de Monitoreo
- Establecimiento de Acciones Correctivas
- Establecer Procedimientos de validación, verificación y reevaluación del sistema
- Establecer un Sistema de Documentación y Registro
- Principales Fallas de la Industria

MÓDULO 5: INTRODUCCIÓN A BRC

- ¿Qué es BRC?
- Ventajas y Beneficios
- Requerimientos
- Evaluación
- No Conformidades y Acciones Correctivas

- Certificación
- Administración del Sistema de Calidad

MÓDULO 6: COVID-19 NUEVO DESAFÍO PARA LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

- Que es el COVID 19
- Contagio y Sistemas de prevención
- Protocolo para manipuladores/as de alimentos frente a la situación sanitaria COVID – 19

Servicios Relacionados



Prueba
Diagnóstico Inicial



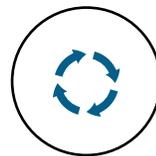
Plataforma
de educación virtual



Reportes
de avances



Soporte vía
telefónica, mail,
foros, whatsapp



Retroalimentación de
todas las actividades y
evaluaciones



Entrega de diploma y
Certificación del curso

Información General



Modalidad
A Distancia



Duración
60 horas



Cód. Sence
1238009063



Modalidad
E-Learning



Duración
96 horas



Cód. Sence
1238009003



USECAP

Conocimiento a tu alcance



Presidente Madero 789, Ñuñoa
Santiago. Chile



+56 2 2671 4073



www.usecap.cl

