

ESTRATEGIAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BPM BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA:

- Conceptos Generales y objetivos
- Localización de los Establecimientos y del Equipamiento
- Control de operaciones:
 - Control de Peligros
 - Recepción de materias primas. Razones para descartar
 - Embalaje
 - Agua
 - Supervisión
 - Documentación y Registro
- Procedimiento para recupero de productos, (recall)
- Limpieza y desinfección. Poes.
- Manejo Integrado de Plagas
- Higiene Personal
- Transporte
- Identificación de Lotes
- Entrenamiento del Personal, Programa Mínimo
- Evaluación de BPM.

DIRIGIDO A:

Bromatólogos, Bioquímicos, Licenciados en Nutrición, Inspectores Bromatológicos, Ingenieros en Alimentos, Tecnólogos en Alimentos, Médicos Veterinarios, Técnicos en Higiene y Seguridad Alimentaria, Profesionales de Gastronomía y Estudiantes avanzados de las carreras mencionadas anteriormente.

DURACIÓN:

El curso tiene una duración de 4 clases de 18 a 19.30 hs Argentina.

DOCENTE:

Dr. Hector Ángel Pittaluga
Bioquímico. MP 2173

MODALIDAD:

Virtual a distancia, con Foros de consultas semanales en tiempo real por sistema de Video-Conferencia y chat. Los participantes recibirán semanalmente las grabaciones de los diferentes módulos de las clases y el material de lectura.

En todo momento durante el desarrollo del curso se tendrá la posibilidad de consultar con el disertante, ya sea a través del foro semanal o por correo electrónico.

¿Qué sucede si no puedo estar presente en los foros de consulta en tiempo real?

No hay ningún inconveniente ya que también puedes enviar tus consultas por correo electrónico las cuales serán respondidas por el disertante.

El curso es teórico – práctico. Incluye resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos concretos.

¿Qué elementos tecnológicos requiero para hacer el curso?

Para realizar el curso solo necesitas una computadora con conexión a internet (mínimo 4 Megas) y sonido para escuchar las clases.

EL CURSO INCLUYE:

- Grabaciones de las clases por sistema de video conferencia.
- Material bibliográfico de lectura.
- Foros de consulta en tiempo real por sistema de video conferencia y chat.
- Ejercicios prácticos.
- Certificado.

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

procal@fba.org.ar