

# AUDITORIAS DE PROCESOS : CAPACITACIÓN

## BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

### Objetivos:

Cubrir con las actividades, las necesidades de los participantes, facilitando que lo aprendido sea trasladado a la tarea.

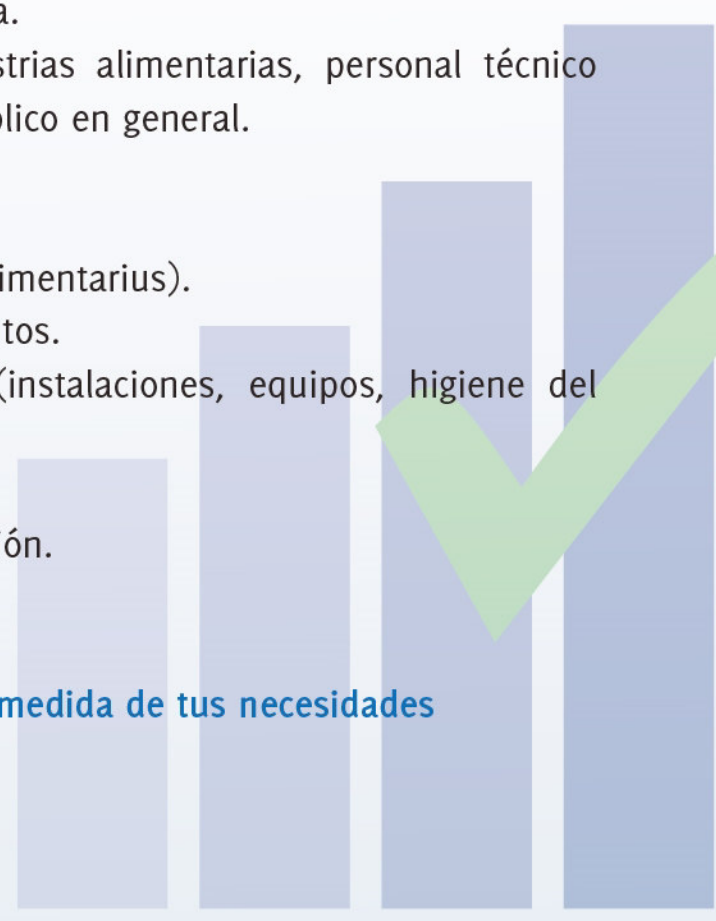
Adquirir las herramientas básicas de prevención y comprender la importancia del rol de cada uno en la cadena agroalimentaria.

Dirigido a: Profesionales técnicos de industrias alimentarias, personal técnico operativo, manipuladores de alimentos, público en general.

### Contenidos Generales:

- Marco legal (CAA, MERCOSUR, Codex Alimentarius).
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Estructura de las Buenas Prácticas (instalaciones, equipos, higiene del personal, controles operacionales).
- MIP; manejo de residuos.
- Procedimiento de limpieza y desinfección.

Desarrollamos capacitaciones a la medida de tus necesidades



# AUDITORIAS DE PROCESOS : CAPACITACIÓN

## HACCP

### Objetivos:

Formar profesionales y/o técnicos en la implementación y aplicación de sistemas de gestión para la inocuidad alimentaria como herramienta que garantice la producción de alimentos seguros.

Dirigido a: Profesionales técnicos responsables de la producción y control en industrias alimentarias.

### Contenidos Generales:

- Revisión de los prerequisites (POES, BPM, MIP). Validación de prerequisites.
- Formación del equipo HACCP.
- Descripción, uso y destino del producto.
- Preparación del diagrama de flujo del proceso, Verificación in situ.
- Análisis de Peligros significativos e identificación de los puntos críticos de control.
- Límites críticos, Validación de límites críticos.
- Documentación y registros
- Estudio de casos concretos

**Desarrollamos capacitaciones a la medida de tus necesidades**