

<b>Módulo 5</b>	<b>Introducción a Buenas Prácticas de Manufactura</b>
<b>Dirigido a:</b>	Manipuladores de alimentos, supervisores de línea, supervisores de línea y calidad, encargadis y supervisores de aseo
<b>Plan de Estudio:</b>	Módulo de capacitación teórica y evaluación de conocimientos.
<b>Objetivos</b>	<p>Asegurar el éxito de un programa de buenas prácticas de manufactura mediante la enseñanza de sus principales conceptos a manipuladores de alimentos así como supervisores.</p> <p>Conocer todos los pre-requisitos de la Implementación del Sistema HACCP, ya sea Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Programa Operacional Estandarizado de Saneamiento (POES) y Programa Operacional Estandarizado (POE).</p> <p>Conocer las áreas que cubren las Buenas Prácticas de Manufactura</p>
<b>Temario</b>	<p>Conocer las áreas que cubren las Buenas Prácticas de Manufactura</p> <p>Concepto de Seguridad Alimentaria</p> <p>Concepto de BPM. Áreas que cubren las BPM</p> <p>Concepto de POE y POES</p> <p>Pre-requisitos del Sistema HACCP</p> <p>¿Cómo prevenir errores en la higiene alimentaria?</p> <p>Programas de limpieza y desinfección, higiene personal.</p>
<b>Requisitos</b>	Modulo 4