



TÉCNICAS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

**FICHA
01**

Codigo Sence

1238026674

8 Hrs. PRESENCIAL

Dirigido a:

Jefes de línea, supervisores, operarios
de planta de procesos

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO: Entregar a los participantes los conocimientos necesarios para que puedan comprender los principios que sustentan las buenas practicas de manufactura en la industria.

Competencias a Desarrollar

Describir y aplicar los fundamentos para la implementación de las buenas prácticas de manufactura de los alimentos en los establecimientos de producción.

Aprendizajes Esperados

- Generar en el participantes practicas y competencias adecuadas para la manipulación de alimentos
- Conocer la taxonomía de los peligros en los Alimentos, su impacto y marco legal
- Describir la razón de ser de las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria desde el punto de vista del trabajador y de las instalaciones
- Reconocer la importancia de la higiene y su aprendizaje en el contexto personal e industrial, con relación al proceso manufacturador de alimentos.

Información Otec

Otec: Jorge Fuenzalida Zamorano Servicios De Consultoría E.I.R.L.

Rut: **76856341-1**

Sitio web: **Información no proporcionada por el Otec.**

Teléfono: **+56 9 76796164**

correo: **Otec.innovasur@gmail.com**

Dirección: **Av. Diego Portales1000, Edif. España 403, Puerto montt, Los Lagos**