

## **INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EMPRENDIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

### **DIRIGIDO A:**

Todos los emprendedores de empresas de Alimentos y Bebidas y /o sus trabajadores

### **OBJETIVO:**

Facilitar la gestión de la Inocuidad Alimentaria de los emprendedores del sector Alimentos y Bebidas para garantizar la calidad de los productos, bajo condiciones de sanidad evitando contaminación biológica, física y química, a través del conocimiento de estándares nacionales e internacionales y su aplicación práctica.

### **CONTENIDO PROGRAMÁTICO**

- 1. Buenas Prácticas de Manufactura: • Concepto • Normativa legal aplicable al sector Alimentos y Bebidas
- 2. Planes de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura: • Trabajadores: Educación, salud, uso de Equipos de Protección Personal • Mantenimiento, calibración y verificación de equipos • Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos • Control de plagas y roedores • Trazabilidad • Control del Agua
- 3. Buenas Prácticas en el Almacenamiento de Alimentos y Bebidas
- 4. Aplicación teórica - práctica del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control como elemento preventivo

### **METODOLOGÍA**

Modalidad 100% virtual. Con procesos asíncronos de enseñanza. Aprendizaje individual y en equipo en aula virtual. Videoconferencias con exposición del facilitador en vivo, vía Zoom.

### **RECURSOS DE APOYO**

Los participantes deben contar con teléfono inteligente u otro dispositivo electrónico (Tablet, Laptop o PC) con acceso a Whatsapp y plataforma Zoom.



### **DURACIÓN**

**8 horas (distribuidas en dos días de trabajo / 4 horas cada día)**