

Denominación de la Acción Formativa:

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE ENVASES

Propósito: Identificar las buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte y las normas higiénicas que deben aplicarse durante la manipulación de envases, empaque y/o artículos a estar en contacto con los alimentos.

Dirigido a: Gerentes, profesionales, técnicos y personal de las áreas de producción, calidad y mantenimiento que estén a cargo de la fabricación de envases para los alimentos.

Contenido programático:

- Antecedentes y situación actual.
- Normativa Internacional. Legislación Nacional.
- Importancia de las BPFEE en la Industria de Alimentos: Evitar Contaminación.
- Contaminación. Responsabilidad y Compromiso.
- Aplicaciones de las BPFEE.
- Edificaciones e Instalaciones.
- Equipos y Herramientas. Personal.
- Requisitos Higiénicos de La Producción.
- Requisitos Relacionados con el Aseguramiento de la Calidad.
- Requisitos Relacionados con el Almacenamiento y Transporte.
- Mantenimiento Sanitario.
- Verificación de las BPFEE.

Duración:
08 horas