



Asesoramiento y asistencia en
gestión de las organizaciones

www.proyectoq.com | contacto@proyectoq.com | Tel.:(11) 4791.2171



E-LEARNING

BPM Buenas Prácticas de Manufactura | Código: D-006

Dirigido a: Pequeñas, medianas y grandes empresas relacionadas a la industria alimentaria, personal relacionado a la implementación y mantenimiento de las buenas prácticas de manufactura.

Contenido programático:

- Introducción
- Legislación y utilidad del BPM
- Diseño e infraestructura
- Higiene
- Personal
- Recepción y procesamiento
- Recupero de producto
- Control de plagas y mantenimiento

El objetivo del curso es brindar los conocimientos en BPM necesarios para poder implementar y realizar el seguimiento de las acciones definidas.

No solo se pretende que la empresa cumpla con los requisitos legales establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA), sino que también utilice ésta herramienta para la mejora de su productividad e inocuidad de los alimentos que procesa.

Los egresados podrán aplicar en forma autónoma las herramientas aprendidas.

Requisitos: N/A

Modalidad: A distancia por E-Learning