



CURSO BPM

Buenas Prácticas de Manufactura

Programas de prerequisites de inocuidad de los alimentos según ISO/TS 22002-1 para manufactura de alimentos, nueva publicación Codex Alimentarius 2020 y requisitos legales

FECHA 21 DE ABRIL

Uruguay y Argentina: 10 a 17 hs | Chile y Paraguay: 09 a 16 hs
Perú y Ecuador: 08 a 15 hs | México y Centroamérica: 07 a 14 hs

ADEMÁS:

- Construcción y distribución de las instalaciones y áreas de trabajo
- Servicios: aire, agua, energía
- Gestión de residuos
- Diseño, limpieza y mantenimiento de equipos
- Requisitos de ingreso de materiales
- Prevención de la contaminación cruzada
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Higiene de personal e instalaciones para los empleados
- Reproceso
- Recuperación y retiro de producto (Recall)
- Depósitos
- Información del producto y toma de conciencia del consumidor
- Defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo
- Documentación y registros

DIRIGIDO A

Personal de la industria alimentaria en general, integrantes de equipos HACCP, consultores, auditores y empresas interesadas en cualquier esquema alimentario (HACCP, ISO 22000, FSSC22000, BRC, entre otros)



FACILITADORA:

Mercedes Albistur

Química Farmacéutica, Facultad de Química Posgrado Universitario de Especialización en Administración de Empresas, Facultad de Ciencias Económicas y de Administración MBA, Master en Dirección de empresas, Universidad Católica del Uruguay. Auditor, Docente y profesional independiente con amplia experiencia en implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, Seguridad, Medio Ambiente e Inocuidad (FSSC, ISO 22000, HACCP y BPM). Como dependiente, se formó y trabajó en empresas como Air Liquide Uruguay S.A., 3M y Pepsi Cola MFG Co Of Uruguay SRL.

MODALIDAD:

On Streaming desde la plataforma ZOOM
En el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso. El material utilizado por el Facilitador en su presentación se entregará al finalizar.
Las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles.

Por más información y/o inscripciones:

URUGUAY: capacitacion@lsqa.com
CENTROAMÉRICA: capacitacioncr@lsqa.com
ARGENTINA: comercialarg@lsqa.com

PARAGUAY: criscioni@lsqa.com
CHILE: prodriguez@lsqa.com
PERÚ: capacitacion.peru@lsqa.com

ECUADOR: comercial.ecuador@lsqa.com
MÉXICO: madin@lsqa.com
COLOMBIA: capacitacioncr@lsqa.com