



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 15 DE ABRIL DURACIÓN 8 HRS

Uruguay y Argentina: 09:00 a 17:00 hs

Chile y Paraguay: 08:00 a 16:00 hs

Perú y Ecuador: 07:00 a 15:00 hs

México: 06:00 a 14:00 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, por plataforma Zoom.

Se enviarán los materiales de manera digital al correo del participante. Las grabaciones NO estarán disponibles.

POR MÁS INFORMACIÓN Y/O INSCRIPCIONES:

Uruguay: capacitacion@lsqa.com

Chile: prodriguez@lsqa.com

México: madin@lsqanet.com

Argentina: comercialarg@lsqa.com

Paraguay: criscioni@lsqa.com

Perú: capacitacion.peru@lsqa.com

Ecuador: porras@lsqanet.com