



Confidence  
Academy



CURSO ONLINE  
**BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURA – BPM**

DURACIÓN: 08 HORAS

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)



## INTRODUCCIÓN

Los alimentos son la base de la vida humana, por lo tanto, es fundamental garantizar que no provoquen daño a la salud humana, de ahí la importancia de asegurar que las operaciones de manipulación de alimentos sean seguras para el consumidor a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

Las Buenas Prácticas de Manipulación son la primera etapa de control como base de los sistemas de inocuidad, permitiendo entregar a los consumidores y clientes alimentos seguros e inocuos para la salud.

## ¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Al término del curso, los participantes estarán en condiciones de Identificar y aplicar las características de un programa de BPM en Industria de Alimentos en relación a los requisitos sanitarios, operativos y requisitos personales para líneas de elaboración y servicio

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Personal operativo, supervisores de líneas de producción y servicios de alimentos y a toda persona que desee conocer este tema.

## OBJETIVO GENERAL

Conocer y comprender la importancia de las Buenas Prácticas aplicadas a la manipulación de alimentos como base para garantizar la inocuidad de los alimentos

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los conceptos generales aplicados a la inocuidad de los alimentos
- Identificar los tipos de peligros para la inocuidad de los alimentos
- Comprender la importancia de las Buenas Prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos
- Diferenciar los elementos que componen el programa de prerrequisitos



## MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD

- Conceptos generales
- La importancia de la inocuidad en la manipulación de alimentos
- Marco legal y normativo
- Tipos de peligros para la inocuidad de los alimentos: físicos, químicos y biológicos
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): Infecciones e Intoxicaciones Alimentarias

## MÓDULO II: REQUISITOS SANITARIOS Y PROCEDIMIENTOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Ubicación, vías de acceso y cerco perimetral
- División de sectores
- Superficie y construcción
- Instalaciones
- Normas higiénico-sanitarias
- Zonas sucias, intermedias y limpias
- Comunicaciones interzonas y procedimientos
- Condiciones y características de los equipos, herramientas de trabajo, medios de transporte de productos, tubos de evacuación, desagües, rejillas, etc.
- Exigencias operativas para las SSOP. Materiales, métodos y Tiempo
- Aislamiento
- Requisitos higiénico-sanitarios
- Riles
- Temperatura, Ventilación, Iluminación
- Abastecimiento de agua
- Recipientes
- Envasado, embalaje y almacenamiento del producto
- Transporte dentro del establecimiento
- Cámaras frigoríficas y de congelación

## MÓDULO III: REQUISITOS HIGIÉNICOS SANITARIOS DEL PERSONAL OPERATIVO

- La salud del manipulador y su importancia
- Marco legal del manipulador de alimentos
- Requisitos sanitarios
- Hábitos del manipulador
- Uso correcto de la indumentaria
- Procedimientos de Aseo e Higiene personal



## Contacto Comercial

Camila Muñoz / +56 9 3933 3840  
capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora / +56 9 9417 6875  
mabel.mora@confidencechile.cl

[www.confidencechile.cl](http://www.confidencechile.cl)

