

Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos Balanceados**Conocimientos impartidos**

Al término del curso el participante podrá:

- Asegurar las condiciones ambientales y de higiene durante la elaboración, almacenamiento, distribución y transporte de productos alimenticios para consumo.
- Disminuir las pérdidas por destrucción y reacondicionamiento por contaminación de los productos alimenticios.

Modalidad **Presencial** **Vía Remota** **Virtual****Contenido****1.-Instalaciones****2.-Equipo y mantenimiento**

- Equipo.
- Mantenimiento

3.-Personal

- Salud e higiene.
- Equipo y prendas de protección
- Visitantes
- Capacitación

4.-Control de calidad

- Materia prima e insumos:
 - Recepción
 - Almacenamiento
 - Control de la calidad
- Producción
 - Protocolo de elaboración
 - Pesado y vaciado
 - Transformación
 - Almacenamiento
 - Control de la calidad del producto en proceso
 - Acondicionamiento
 - Envasado del producto terminado
 - Etiquetado
 - Almacenamiento de producto terminado
 - Control de calidad de producto terminado
 - Cuarentena
 - Distribución

5.-Producto fuera de especificaciones

- Reproceso
- Destrucción

6.-Limpieza y desinfección

- Limpieza
- Desinfección

7.-Manejo de basura y desechos

8.-Control de plagas

9.-Transporte

10.-Trazabilidad

- Materias primas
- Proceso
- Documentos y registros
- Retiro de producto

11.-Impacto ambiental

Duración: 8 horas.

Horario: 09:00 a 18:00 horas