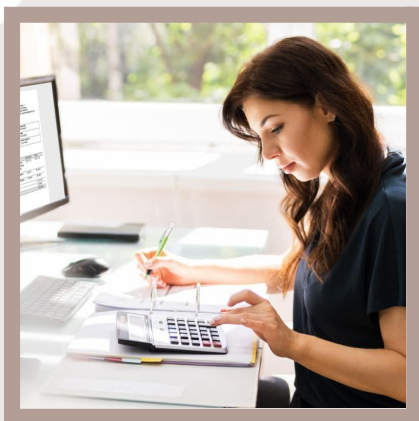


TEMARIO
DEL CURSO
**CURSO DE BUENAS
PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA
(BPM)**

Modalidad:
Online



Invertí en tu futuro
APRENDÉ CON CURSOS UBA



OBJETIVOS DEL CURSO:

Brindar a emprendedores y elaboradores de alimentos las herramientas necesarias

para aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en sus procesos productivos,

asegurando la inocuidad, calidad y cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

DIRIGIDO A:

Emprendedores alimentarios, manipuladores, elaboradores artesanales y público

general interesado en mejorar la calidad de sus productos.

DURACIÓN:

El curso tiene una duración de
8 CLASES DE 2 HORAS

CURSO DE PRODUCCIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Herramientas prácticas para
trabajar en la industria de
alimentos

MODALIDAD ONLINE

UNIDAD 1: Fundamentos de las BPM

- Concepto de inocuidad, calidad vs inocuidad.
- Qué son las BPM y por qué son obligatorias (CAA Art. 18 bis).
- Tipos de contaminación: biológica, química y física.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) más frecuentes y alimentos
- asociados (Salmonella, E. coli, Listeria, Staphylococcus, Norovirus, etc.).
- Contaminación cruzada: cómo ocurre, ejemplos y prevención.
- Alergias alimentarias y alérgenos prioritarios.
- Contacto cruzado con alérgenos.
- Marco legal nacional (CAA), provincial y municipal.
- Rol del manipulador: higiene personal, uniforme, hábitos seguros.
- Lavado de manos: técnica y momentos clave.

MODALIDAD:

ONLINE. Videoconferencia a través de plataforma ZOOM.

MATERIALES:

El material utilizado se trabajará en clase.

CERTIFICACIÓN:

Al finalizar el curso se entrega un certificado de asistencia en formato digital.

Los alumnos que comienzan el curso online a través de Zoom deberán finalizarlo por la misma plataforma.



(+54) 11 4836-2539



(+54) 9 11 2476-0101



info@cursos-uba.com.ar



www.cursos-uba.com.ar



[@CursosUBA](https://www.instagram.com/CursosUBA)



[/CursosUBA](https://www.facebook.com/CursosUBA)

UNIDAD 2: Infraestructura y Control de Materias Primas

- Importancia de la infraestructura en la inocuidad.
- Requisitos edilicios: pisos, paredes, techos, iluminación, ventilación.
- Lavamanos, piletas y disposición del área de trabajo.
- Almacenamiento seguro: separación, PEPS, temperaturas, orden.
- Organización de heladeras y sectores.
- Control de agua potable (CAA Art. 982), análisis y registros.
- Recepción de materias primas: controles, lote, temperatura, registros.
- Almacenamiento seco, refrigerado y congelado.
- Prevención de contaminación física.
- Mantenimiento preventivo: equipos, cámaras, filtros, burletes.

UNIDAD 3: Procedimientos y Control Documental

- Qué es un POE.
- Qué es un POES (limpieza y desinfección).
- Tipos de limpieza: limpieza húmeda y limpieza seca y POES específicos para
- ambas.
- Productos de limpieza y desinfección autorizados.
- Puntos críticos en POES: concentración, tiempo de contacto, paños, humedad.
- Registro de POES: ejemplo completo.

- Manejo Integrado de Plagas (MIP): acciones preventivas, barreras físicas,
- almacenamiento, control químico.
- Plan de MIP: registros, trampas, certificados.
- Documentación obligatoria en BPM:
 - o POE / POES
 - o Control de agua
 - o Recepción de materias primas
 - o Control de producción
 - o Gestión de residuos
 - o Trazabilidad
- Trazabilidad y lote: estructura, ejemplo real, registro.
- Control de desvíos y acciones correctivas.
- Verificación interna: auditorías, checklist y registros.

UNIDAD 4: Gestión de residuos, reprocesos, desvíos y mejora continua

- Manejo de reprocesos: cuándo se permite, condiciones de inocuidad, registro del reproceso.
- Gestión de residuos: clasificación, contenedores, residuos peligrosos, vidrio roto, efluentes líquidos.
- Planilla de control de residuos.
- Respuesta ante desvíos: pasos, registro y acciones correctivas.
- Compromiso del manipulador: orden, disciplina operativa, comunicación de incidentes.
- Mejora continua: revisión de registros, ajustes de POES, propuestas de mejora.
- Rotulado básico: información obligatoria, alérgenos, conservación, datos del elaborador.
- Ejemplos de rótulo y buenas prácticas.



CURSOS UBA

LA MEJOR EDUCACIÓN, SIEMPRE.

■