

EXPERTO EN BPM BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

DIRIGIDO A

PERSONAL QUE TRABAJA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN TODA LA CADENA DE SUMINISTRO DESDE PRODUCTOS PRIMARIOS, EMPACADORAS PLANTA MANUFACTURA DE ALIMENTOS, MANUFACTURA DE EMPAQUES, BODEGAS, HOTELES, COMEDORES Y RESTAURANTES TALES COMO GERENTES DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, JEFES DEPARTAMENTO DE A & B, ADMINISTRADORES DE COMEDORES, RESTAURANTES, ETC.



LAS BPM CONSTITUYEN EN EL ESCENARIO MUNDIAL ACTUAL UNA NECESIDAD PARA LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS. LA IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) SON HERRAMIENTAS ESENCIALES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS SEGUROS PARA EL CONSUMO HUMANO CONCENTRÁNDOSE EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, LA HIGIENE Y LA FORMA DE MANIPULACIÓN.

ESTE CURSO DE ESPECIALIZACIÓN HACCP-BPM, ESTÁ DISEÑADO CON EL PROPÓSITO DE SOLUCIONAR LOS DIVERSOS PROBLEMAS RELACIONADOS A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD, BRINDANDO A LOS PARTICIPANTES LAS HERRAMIENTAS Y BUENAS PRÁCTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- A IDENTIFICAR PELIGROS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y A IMPLEMENTAR CONTROLES BASADOS EN LA CIENCIA PARA MANTENER LA INTEGRIDAD DE SUS PRODUCTOS.
- UN CONJUNTO DE PRINCIPIOS BÁSICOS Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES LOS CUALES TIENEN COMO OBJETIVO GARANTIZAR QUE LOS PRODUCTOS SEAN FABRICADOS EN CONDICIONES SANITARIAS ADECUADAS MINIMIZANDO LOS RIESGOS INHERENTES A LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN LOGRANDO DE ESTE MODO PRODUCTOS INOCUOS PARA EL CONSUMO HUMANO.

SOMOS PARTE DE **BTH GROUP**

CERTIFICACIÓN

EL PARTICIPANTE RECIBIRÁ UN DIPLOMA A NOMBRE DEL IES PRIVADO "IBEROAMERICANA" QUE CERTIFICA SU PARTICIPACIÓN EN EL CURSO:



CONTENIDO TEMÁTICO

1 MES - MODALIDAD VIRTUAL O PRESENCIAL - 25 HORAS MENSUALES / 02 VECES POR SEMANA

MÓDULO 1	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	MÓDULO 6	IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 1
MÓDULO 2	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)	MÓDULO 7	IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2
MÓDULO 3	PELIGROS Y PUNTOS D CONTROL (HACCP)	MÓDULO 8	IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 3
MÓDULO 4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	MÓDULO 9	DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 1
MÓDULO 5	NORMATIVAS Y REGLAMENTO PARA LAS BPM	MÓDULO 10	DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2

MODALIDAD

VIRTUAL O PRESENCIAL
SEGÚN DISPONIBILIDAD

MATRÍCULA Y CAPACIDAD POR AULA

S/. 350
EDUCACIÓN PERSONALIZADA

DURACIÓN

25 HORAS
1 MES

PRECIO REGULAR:

1 CUOTA DE S/ 1,200

PRECIO POR CAMPAÑA:

1 CUOTA DE S/ 600



FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM
SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

NOTA IMPORTANTE

*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.
**El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

900179155

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE