

32 Horas | MODALIDAD ELEARNING ASINCRÓNICO

CURSO

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA SALMONERA (BPM)

CÓDIGO SENCE



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Este curso está dirigido a trabajadores y colaboradores de la industria salmonera, incluyendo operarios, supervisores, técnicos en calidad, responsables de producción y cualquier profesional involucrado en la elaboración, manipulación y exportación de productos alimenticios en este sector.

OBJETIVO GENERAL

Aplicar las buenas prácticas de manufactura, respetando las normas de calidad e inocuidad relacionadas a la elaboración de productos alimenticios en la industria salmonera.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los distintos factores relevantes en el desarrollo de la industria salmonera.
- Describir los diferentes tipos de peligros para la salud de los consumidores en la industria Salmonera.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura para asegurar la calidad y seguridad de los procesos productivos.
- Aplicar el proceso de exportación de productos pesqueros a la UEE.

CONTENIDOS

I. INDUSTRIA SALMONERA

- 1.1. Etapas del proceso de salmones
- 1.2. Bienestar animal
- 1.3. Inocuidad y calidad

II. CONTAMINACIÓN CRUZADA Y ETAS

- 2.1. Tipos de peligros
- 2.2. Contaminación cruzada
- 2.3. Enfermedades

III. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

- 3.1. Manipulación de alimentos
- 3.2. Buenas prácticas
- 3.3. Food Defense

IV. NORMATIVA

- 4.1. Restricciones
- 4.2. Requisitos para exportar a la UEE
- 4.3. Lesiones
- 4.4. Alérgenos

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

CÁPSULA AUTO INSTRUCCIONAL

Cada módulo está compuesto de cápsulas auto instruccionales animadas e interactivas, con una gráfica atractiva que estimula el aprendizaje. Cuenta, además con actividades para ir reforzando continuamente lo aprendido, documentos para la lectura y evaluaciones.

CRITERIOS DE APROBACIÓN

- Para aprobar el curso, el participante deberá completar cada uno de los módulos y realizar la evaluación sumativa final, obteniendo un 75% de logro.

¡COTIZA CON NOSOTROS!

consultas@epicechile.cl

IMPARTICIÓN EN NUESTRO CAMPUS

Entrega de reportes, tutorías, soporte técnico, entrega certificado
¡Nos hacemos cargo de todo!

PERSONALIZACIÓN

Adaptamos gráfica y contenidos a la realidad de tu empresa y este queda para ti **¡Los puedes impartir cuantas veces quieras!**