



E-LEARNING (EDICIÓN ESPECIAL)

Principios Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Edición especial en línea

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Más allá de las ganas de hacer bien su trabajo, existen fuerzas y compromisos legales y morales que nos invitan a realizar nuestras tareas de tal forma que no dañemos a nadie, en este sentido las Buenas Prácticas de Manufactura, nos indican cómo lo podemos hacer y cómo podemos saber que está bien hecho.

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora.

OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos en las Buenas Prácticas de Manufactura en el sector alimenticio.

DIRIGIDO A

Responsables de sistemas de calidad y de inocuidad alimentaria, gerentes y supervisores, personal relacionado con sistemas de gestión, empresas certificadas o en proceso de certificación, profesionales del sector alimentario y estudiantes que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para desarrollar documentalmente y gestionar su sistema de inocuidad alimentaria.



FECHA/S DEL EVENTO

29/07/2019



LUGAR

Campus Virtual Intedya
Campus Virtual Intedya



HORARIO

Acceso disponible 24 horas x 7 días a la semana
Contempla 50 horas de aprendizaje efectivo a ser cubiertas en dos meses.



MÁXIMO PARTICIPANTES

25



PRECIO

\$ 10,665 + IVA



Solicitar **Información Adicional**

Requisitos Buenas Prácticas de Manufactura emitido por Intedya Internacional

A hand in a blue denim shirt points towards a wall decorated with several gears of different sizes and colors (grey, teal, orange, red). A smartphone is visible in the lower right corner of the image.

E-LEARNING (EDICIÓN ESPECIAL)

Principios Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Edición especial en línea

TEMARIO

- UD 1.** Introducción.
- UD 2.** Construcción y Disposición de Edificios.
- UD 3.** Edificios y Salas.
- UD 4.** Equipo.
- UD 5.** Servicios.
- UD 6.** Eliminación de Residuos.
- UD 7.** Almacenes y Transporte.
- UD 8.** Gestión de Materiales.
- UD 9.** Contaminación BQyF.
- UD 10.** Limpieza y Sanitización.
- UD 11.** Control de Plagas.
- UD 12.** Mantenimiento.
- UD 13.** Higiene del Personal.
- UD 14.** Trazabilidad y Retiro de Producto.



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

Gestión de conflictos de intereses. Estrategias y soluciones

Fecha/s: 20/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

ESG: ¿Cómo establecer un análisis de Materialidad?

Fecha/s: 06/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Exigencias y Oportunidades de la normalización en el Sector Alimentario

Fecha/s: 29/05/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Simplificando de forma extraordinaria y eficiente, LA GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA CADENA DE SUMINIST

Fecha/s: 22/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Aplicación de nuevos controles en la Transición ISO 27001:2013 a ISO 27001:2022

Fecha/s: 16/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS 37003 Sistemas de gestión de control del fraude

Fecha/s: 25/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

FSSC 22000, todo lo que necesitas saber de la nueva versión 6

Fecha/s: 24/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera Norma ISO de igualdad de género para las organizaciones

Fecha/s: 22/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.