



BROCHURE DE PROGRAMA

Programa de Especialización:

**Buenas prácticas de Manufactura
(BPM) y Procedimientos
Operacionales Estándares de
Limpieza y Desinfección (SSOP)**



facebook.com/Agro.Food.Integrity 

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

www.afi-internacional.com 

[+507 6063-7966](tel:+50760637966) 

AGRO & FOOD INTEGRITY

Agro & Food Integrity es una organización internacional con amplia trayectoria en consultorías, formación y auditorías en la cadena alimentaria. A partir de esto, apoyamos a nuestros clientes a asegurar el cumplimiento de los objetivos relacionados a sus productos y servicios, basados en el profesionalismo, el conocimiento científico y la experiencia del equipo de AFI.



¿POR QUÉ CONTAR CON UNA CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL AFI?

- ✓ Estamos comprometidos en la generación de capacidades y el desempeño de excelencia.
- ✓ Somos una organización con más de 13 años de experiencia en consultorías, auditorías y educación continua
- ✓ Contamos con un equipo de trabajo dedicado y un grupo de profesionales con basta experiencia en procesos productivos, gestión, tecnología y regulación.
- ✓ Como organización hemos participado en diversas iniciativas con gobiernos y ONGs de la región Latinoamericana.
- ✓ Disponemos de experiencias internacionales en cada actividad de formación, desde donde se desarrolla la metodología de análisis de casos.
- ✓ Nuestros cursos están basados en información científica, objetiva y regulatoria
- ✓ Nuestros socios de la Red AFI cuentan con acceso a documentos técnicos de interés, los cuales complementan el desempeño laboral.



CURSO

La actividad de formación propone dar a conocer las bases teóricas y de aplicación práctica para el desarrollo e implementación del plan de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos, resaltando la importancia del monitoreo, verificación, validación y capacitación constante.

OBJETIVOS DEL CURSO

- Aprender sobre los procedimientos operacionales de sanitización base en toda planta de alimentos.
- Aprender a identificar los procedimientos operacionales de cada planta de elaboración, proceso y/o empaque.
- Revisar las normativas que direccionan la implementación de BPM en cada planta de alimentos.

PERFIL DE PARTICIPANTES



- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Emprendedores que desarrollen productos o servicios en la cadena alimentaria.
- Estudiantes de pregrado o postgrado de carreras o líneas de desarrollo a fines con la cadena alimentaria.
- Consultores de servicios a empresas.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias

PROGRAMA DEL CURSO

A. Condiciones de Infraestructura

1. Ubicación y alrededores.
2. Instalaciones físicas del área de proceso y almacenamiento:
3. Diseño, pisos, paredes, techos, ventanas y puertas, iluminación, ventilación, entre otros.
4. Instalaciones sanitarias: abastecimiento de agua, tuberías.
5. Manejo y disposición de desechos líquidos: drenajes, instalaciones sanitarias, instalaciones para lavarse las manos.
6. Manejo y disposición de desechos sólidos.
7. Limpieza y desinfección.
8. Control de plagas.

B. Condiciones de los equipos y utensilios.

1. Programa de mantención de plantas de alimentos.
2. Programa de control de materias extrañas.
3. Inspecciones pre-operacionales.

C. Personal.

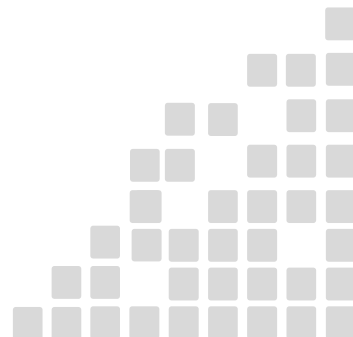
1. Importancia de la inducción y capacitación junto a un eficiente criterio de salida.
2. Implementación de cultura de inocuidad a través de la transmisión de la relevancia de una adecuada aplicación de prácticas higiénicas.
3. Origen y justificación técnica del control de salud al personal.

D. Control en el proceso y en la producción.

1. Evaluación de proveedores y aseguramiento de inocuidad en el manejo de las materias primas.
2. Incidencia y control en las operaciones de manufactura.
3. Importancia de la etapa de envasado e incidencia en la inocuidad del producto.
4. Manejo adecuado de la documentación y registros.
5. Aseguramiento de la inocuidad hasta la etapa final de abastecimiento: almacenamiento y distribución.

E. Vigilancia y verificación.

1. Conceptos de vigilancia y verificación.
2. Metodologías de verificación y definición de frecuencia.
3. Indicadores.



CERTIFICADO

Participantes que cumplan con las evaluaciones exitosamente accederán a certificación AFI. Complementariamente, participantes que obtengan mayores calificaciones y participación activa en sesiones sincrónicas podrán obtener reconocimientos: distinción y distinción máxima.

E
J
E
M
P
L
O

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN



Certifica que:

NOMBRE

Con cédula: 123-45678-9

Ha asistido y aprobado el Programa de Formación:

**Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP I);
Programas de Prerrequisitos**

Con una duración de ocho horas pedagógicas, durante los días 8 y 11 de febrero de 2021.

Curso aprobado con distinción

Gerencia General
AFI Internacional

EC-123-45



Nombre Apellido
Formador/a AFI Internacional
C.I.Nº: 12.345.678-9

TEMAS TRATADOS



Unidad I:

INTRODUCCIÓN: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES DEL HACCP

Unidad II:

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS - BASE PARA EL DESARROLLO DEL PLAN HACCP

Unidad III:

TAREAS PRELIMINARES DEL HACCP

Unidad IV:

LOS 7 PRINCIPIOS DE HACCP

Unidad V:

EDUCACIÓN Y MEJORA CONTINUA