

Fecha de realización	Temario
Primera semana <b>10/08</b>	<p><b>Módulo 1. Introducción a las Buenas Prácticas de Manufacturas</b></p> <p>1.1 Objetivo de las BPM y marco regulatorio. 1.2 Inocuidad y calidad alimentaria. 1.3 Contaminación de los alimentos. 1.4 Enfermedades transmitidas por alimentos. 1.5 <i>Inocuidad en el marco del COVID 19.</i></p>
Segunda semana <b>24/08</b>	<p><b>Módulo 2. Requisitos del Establecimiento</b></p> <p>2.1 Incumbencia de las BPM. 2.2 Materias Primas. 2.3 Condiciones generales de los establecimientos. 2.4 Equipamiento.</p>
Tercera semana <b>31/08</b>	<p><b>Módulo 3. Control de las operaciones</b></p> <p>3.1 Control de peligros. 3.2 Aspectos importantes en el control en la producción y el proceso. a- Recepción de materias primas. b- Agua c- Elaboración. d- Envasado. 3.3 Documentación y registro. 3.4 Procedimiento para retirar los alimentos.</p>
Cuarta semana <b>07/09</b>	<p><b>Módulo 4. Programa de limpieza y desinfección y Control de Plagas</b></p> <p>4.1 Objetivo. 4.2 Limpieza y desinfección. 4.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). 4.4 Control de plagas. Principales plagas en la industria alimentaria.</p>
Quinta semana <b>14/09</b>	<p><b>Módulo 5. Higiene personal</b></p> <p>5.1 Estado de salud. 5.2 Higiene personal. 5.3 Comportamiento personal. 5.4 Capacitación al personal: a- Concientización y responsabilidad. 5.5 Instrucción y supervisión. 5.6 <i>Inocuidad en el marco del COVID 19.</i></p>
Sexta semana <b>21/09</b>	<p><b>Módulo 6. Almacenamiento y transporte. Informaciones sobre el producto.</b></p> <p>6.1 Requisitos. 6.2 Uso y mantenimiento. 6.3 Transporte y distribución. 6.4 Información sobre el producto.</p>