

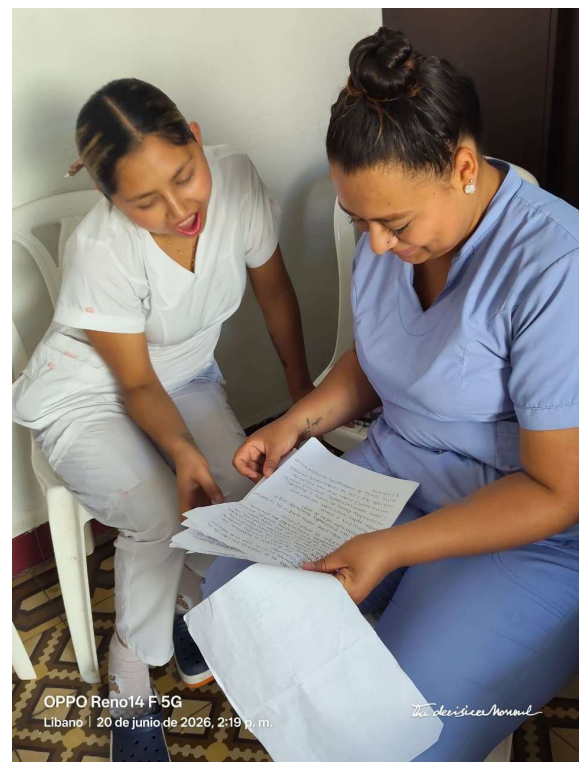


Formación	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Fecha	22 al 27 de Junio
Código Ficha	3544575
Actividades Desarrolladas	BPM

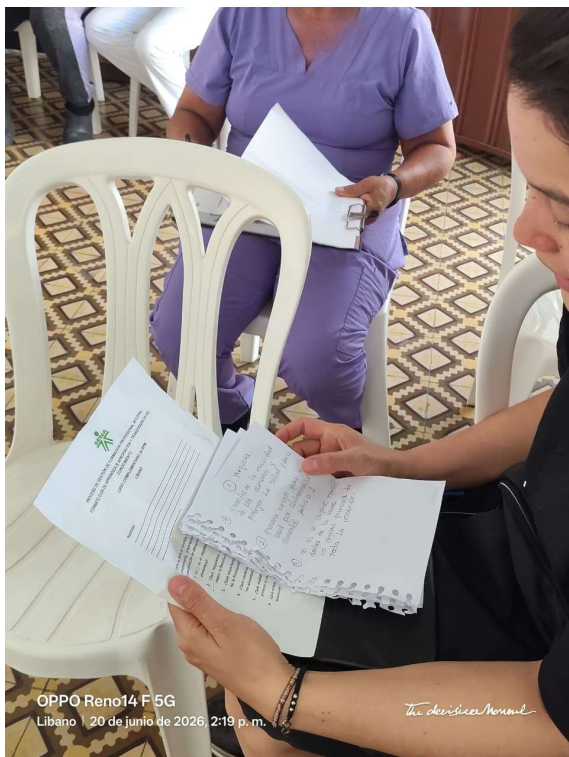
Evidencias fotográficas: Presentación de temas para Evidencias en exposición en BPMIAB



Normativas vigentes en la industria de alimentos y sus características enfocadas en la creaciones y montajes de empresas que presten este servicio.



Taller de presentación para explosión de temas relaciones en clase





Introducción: Qué es HACCP, su origen histórico (NASA) y por qué es una herramienta de inocuidad alimentaria y no solo de calidad.



Prerrequisitos obligatorios: Explicar brevemente que HACCP no funciona solo; requiere de una base sólida de **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)** y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).



Los 7 Principios de HACCP (El núcleo de la exposición): Explicar cada uno con un ejemplo rápido (ej. control de temperatura en cocción o enfriamiento).

