



SISTEMA DE  
GESTIÓN OTEC

Certificación NCh 2728  
RI 9000-2150



**masambiente**  
capacitación

## Curso-Taller “Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura en Empresas Elaboradoras de Alimentos”



Código SENCE: 12-37-9604-63



Duración: 8 horas cronológicas

---

### Objetivos:

Al término de la actividad de capacitación los participantes estarán en condiciones de aplicar los requisitos básicos para la implementación y mantención de las Buenas Prácticas de Manufactura en empresas de alimentos.

---

### Dirigido a:

Ejecutivos, profesionales, técnicos, manipuladores(as) de alimentos, operarios, supervisores, encargados de plantas, encargados de la calidad, en empresas elaboradoras de productos alimenticios o a empresas relacionadas.

---

### Contenidos:

#### MÓDULO I: Normativa Vigente

Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). Normativa para certificación de elaboración de alimentos y su evolución en Chile. Las Buenas Prácticas de Manufactura: ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?. Áreas en que se deben aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura y su relación con el RSA. Objetivos de las Buenas Prácticas de Manufactura

#### MÓDULO II: Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la empresa.

Requisitos generales de: la materias primas, del establecimiento, de higiene del establecimiento, sanitarios y de higiene del personal, de higiene en la elaboración, de almacenamiento, de transporte materias primas y productos terminados, de control de alimentos, de la calidad, de documentación y registro. Listado de chequeo para verificar requisitos en Auditoría de las BPM.

#### MÓDULO III: Documentación requerida para el funcionamiento adecuado de las BPM

Manual de BPM, Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE, cuáles son y en qué consisten), Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES, cuáles son y en qué consisten). Esquema de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad (SAC)