

## **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS**

**DURACIÓN: 3 SEMANAS MÁXIMO**

**24 HORAS ON-LINE APROX.**

Al finalizar el curso los/ las participantes estarán en condiciones de aplicar los requisitos para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en la norma NCh 3235-2011 con lo que se estaría cumpliendo también con los requisitos señalados en el artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

