

Curso Buenas Prácticas de Fabricación Packaging Alimentario



Precio: 50€

Product Categories: [BRC Packaging](#), [Normas BRC](#)

Product Tags: [ifs food](#), [seguridad alimentaria](#), [sellos de calidad alimentaria](#)

URL del producto: <https://ifydaconsultores.com/cursos/curso-online-bpf-packaging-alimentario/>

Descripción

- 🖥️ **Modalidad:** Online
- 🕒 **Duración:** 10 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Descripción General

Descripción General

La acción formativa BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN EN PACKAGING ALIMENTARIO se compone de cuatro partes:

- Carta de presentación del curso
- Tema 1- Buenas prácticas de fabricación en Packaging Alimentario
- Tema 2- Requisitos de la ropa de protección
- Evaluación final alumno

Entre sus objetivos destacan:

- Cumplir requisitos de seguridad alimentaria, para garantizar Packaging alimentario inocuo y seguro.
- Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- Aumentar la confianza y transparencias en toda la cadena de suministro.
- Facilitar la agilidad y transparencia en los controles sanitarios, auditorías de clientes.

Dirigido a: Personal de empresas de packaging alimentario, Personal del departamento de Calidad de la industria de Packaging alimentario

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?: Certificado de la superación del curso en formato pdf.

Detalles del curso

Coste

50 €

Modalidad

Online

Fechas

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Dirigido a

Personal de empresas de packaging alimentario, Personal del departamento de Calidad de la industria de Packaging alimentario

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?

Certificado de la superación del curso en formato pdf.

Nuestra metodología

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online.
- Test en cada temario del curso.
- Posibilidad de más de 1 intento en cada examen tipo test.
- Realización de un caso práctico para reforzar los conocimientos y aptitudes teóricas aprendidas en el curso.

La estructura del curso es la siguiente

10 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía email y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas.

Observaciones

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

Duración

10 horas online.

Temario del curso

Temario del curso] 1.Introducción 2.Normas generales de trabajo a tener en cuenta:

2.1 Pautas de conducta higiénica del personal

2.1.1 Antes de entrar a la zona de producción y/o almacén.

2.1.2 A la hora de incorporarte a tu puesto de trabajo.

2.1.3 Frente a enfermedades infectocontagiosas.

2.1.4 En relación a elementos cortantes y similares.

2.1.5 En cuanto a la comida para tu almuerzo o merienda.

2.1. 6 Al finalizar la jornada de trabajo

2.2 Orden y limpieza de instalaciones y tu zona de trabajo

2.2.1 Requisitos de las instalaciones.

2.2.2 Estructura del almacén

2.2.3 Instalaciones para el personal

2.2.4 Instalaciones para guardar los productos químicos

2.2.5 Lugares de almacenamiento de residuos.

-Desagües

-Ropa de protección

-Lavado de manos

-Uso correcto de comedor y zona de fumadores

-Cuerpos extraños. Cristales, plásticos duros quebradizos

-Indicios de plagas. Insectos y roedores

3. Buenas prácticas de fabricación en impresión, laminación, corte/rebobinado, entradas-salidas almacén.

3.1 En cuanto a producto terminado, materias primas y producto intermedio

3.2 A la hora de utilizar herramientas.

3.3 Los guantes que utilizas.

3.4 Personal que realiza las tareas de limpieza.

3.5 Una vez terminada la actividad.

-Cómo lavarse las manos.

4-Normas de Higiene en Packaging alimentario. Hábitos correctos e Incorrectos. 5- Control de calidad en la etapa de recepción, fabricación y expedición

5.1 Parámetros de calidad entrada materias primas:

5.2 Parámetros de calidad entrada material auxiliar de envasado

5.3 Parámetros de calidad durante la producción

5.4 Parámetros de calidad en salida, expedición

6-Indicios de sabotaje intencionado: Food Defense EVALUACIÓN FINAL ALUMNO