

Introducción e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) basadas en el Reglamento Técnico Centroamericano BPM: 67.01.33.06: Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.

La Coordinación de Extensión de la Facultad de Ingeniería Química, a través de la Unidad de Servicios te invita a que te capacites y/o fortalezcas conocimientos en materia de calidad e inocuidad en la industria alimentaria.

Fecha de inicio: 08 de octubre de 2022

Duración: 24 horas (3 sábados)

Fecha de finalización: 22 de octubre de 2022

Horario: 8:30 am - 4:00 Pm

Modalidad: Presencial Sabatino

Instructora: Ing. Nelly Betanco Figueroa.

Objetivo:

Capacitar a las personas colaboradoras de la industria alimentaria sobre los requisitos de las buenas prácticas de manufactura que conforman el reglamento RTCA 67.01.33:06 de Buenas Prácticas de Manufactura.

Dirigido a: Personas colaboradoras de la industria alimentaria en puestos como: supervisión de procesos, elaboración de producto, empaque y almacenamiento, procesos de limpieza y desinfección.

Metodología: El curso se realizará de forma presencial, con tres módulos de duración, cada módulo está asociado a cuatro capítulos del reglamento y una práctica por cada módulo.



Teléfono: (505) 2278 1463



Recinto Universitario Simón Bolívar
Avenida Universitaria.
Managua, Nicaragua.
Apdo: 5595



larry.narvaez@fiq.uni.edu.ni
www.fiq.uni.edu.ni



Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

- ✓ Entender los aspectos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para garantizar la inocuidad de alimentos en una industria alimentaria o servicios de alimentos.
- ✓ Conocer los lineamientos que se describen en el Reglamento las Buenas Prácticas de Manufactura RTCA 67.01.33:06.
- ✓ Distinguir las normas que describen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ✓ Describir los criterios para el diseño y escritura de documentos relacionados a los prerrequisitos de las BPM.

Perfil de la instructora:

Formación

académica:

Ingeniera Química, con experiencia en implementación de Prerrequisitos de Plan HACCP en la industria nacional, miembro de comités técnicos de elaboración de NTON en la

industria

alimentaria.

Puesto actual:

Docente Extensionista del Departamento de Operaciones Unitarias-FIQ.

Experiencia

Adicional:

Especialista en Gestión de la calidad e inocuidad de

alimentos.

Auditoría de

Sistemas de

Gestión de calidad

e inocuidad.

Consultora Experta

en Gestión

Ambiental,

Desarrollo de

Programas de

Gestión Ambiental


y Desarrollo de


productos


alimenticios.

Costo del Curso: 100\$ Por Participante. Las empresas que soliciten 2 o 3 cupos, tendrán un 10% de descuento. Se incluye Material, Refrigerio y Cafetería permanente.

Contáctenos: 2278-3140/8887-7220, Nelly.Betanco@portal.uni.edu.ni

 Teléfono: (505) 2278 1463

 Recinto Universitario Simón Bolívar
Avenida Universitaria.
Managua, Nicaragua.
Apdo: 5595

 larry.narvaez@fiq.uni.edu.ni
www.fiq.uni.edu.ni