



Curso: Buenas prácticas de manufactura para alimentos de consumo animal

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 16 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia buenas prácticas de manufactura para alimentos de consumo animal.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá y será capaz de implementar las buenas prácticas de manufactura aplicable a las plantas procesadoras de productos alimenticios para consumo animal, de acuerdo con los requisitos de la SADER y la NOM-012-SAG/ZOO-2020.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Gerentes, jefes y supervisores de operación
- Personal del área de control de calidad, producción, almacenes y mantenimiento
- Profesionales del área
- MVZ responsables autorizados

Temario general.

1. Introducción a las BPM en productos alimenticios para consumo animal

- ¿Qué son las BPM?
- Definiciones
- Peligros en la producción pecuaria
- Daños a la salud humana por contaminantes de origen primario
- Importancia de su control
- Legislación aplicable

2. Instalaciones, equipos y servicios

- Ubicación
- Instalaciones
- Equipos y utensilios
- Servicios

3. Limpieza, higiene y control de fauna nociva

- Salud e higiene del personal
- Ropa de trabajo y equipo de protección
- Control de visitantes
- Programa de limpieza y desinfección
- Procedimientos de limpieza y desinfección (POES)
- Control de productos químicos de limpieza
- Utensilios de limpieza
- Programa de control de desechos y basura
- Programa de prevención
- Proveedores de servicio de control de plagas

4. Control de operaciones

- Selección y evaluación de proveedores de materias primas
- Especificaciones
- Recepción de materias primas, insumos y material de empaque
- Análisis y aprobación
- Almacenamiento
- Protocolos de elaboración
- Pesado y vaciado
- Transformación
- Acondicionado y etiquetado
- Alimentos medicados y con aditivos
- Premezclas
- Cuarentena y liberación de productos procesados
- Producto terminado
- Control y manejo de producto no conforme
- Programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones
- Calibración de equipo de medición
- Control del transporte

5. Trazabilidad y retiro

- Identificación del producto
- Documentos y registros
- Materias primas e insumos
- Proceso y reprocesos
- Retiro de productos

6. Calificación del personal

- Selección del personal
- Programa de inducción
- Programa de capacitación
- Evaluación y calificación de operarios

7. Sistema de gestión de calidad



- Elementos
- Sistema de control
- Difusión de documentos y registros
- Elementos del soporte documental
- Documentos del proceso de operación
- Registros y documentos solicitados por la autoridad nacional
- Auditorías internas
- Registro o autorización

8. Guía de registro o autorización o actualización de vigencia de productos

- Formato de solicitud de registro
- Documentación solicitada para expediente
- MVZ responsable autorizado
- Vigencia

9. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos