

Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

A lo largo de la cadena agroalimentaria pueden introducirse peligros que comprometan la inocuidad del producto. Para evitarlos existen distintos Sistemas de Aseguramiento de Inocuidad, como ser las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), entre otros. Ahora bien, una vez implementados se deben asegurar que fueron correctamente aplicados y en ocasiones mejorarlos en caso de ser necesario.

En este sentido y con el objetivo de buscar la eficacia en la adopción de Sistemas de Gestión de Calidad, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), con el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos, diagramó este curso con el fin de difundir, concientizar y/o consolidar la importancia de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para proporcionar alimentos seguros y alineados a los requerimientos normativos actuales.

DIRIGIDO A:

- Toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura.

OBJETIVOS GENERALES:

- Promover la difusión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Contribuir a la implementación de las BPM por parte de las empresas agroalimentarias del país.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Capacitar en las BPM al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que radica en la elaboración de productos inocuos.
- Brindar a los participantes herramientas sencillas que faciliten la implementación de dicho sistema de gestión de la calidad.

INSCRIPCIÓN – PASO 1

Por favor leer atentamente todo el documento antes de iniciar la inscripción.

Para acceder al curso deberá seguir los siguientes pasos:

- 1. Hacer click sobre “Registrese” y completar el formulario de inscripción.**

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Organigrama • Prensa •

Agricultura Ganadería Pesca y Acuicultura Forestación Lechería Economías Regionales Agricultura Familiar

Curso de BPM Virtual

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

Correo Electrónico

Contraseña

Ingresar [Registrase](#)

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

Av Paseo Colón 922 (1063) Te: 54 11 4349 2026
Bs As - Argentina

ANMAT
Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

PROCAL II
PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
Y DIFERENCIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CURSO VIRTUAL BPM - Mozilla Firefox
Archivo Editar Ver Historial Marcadores Herramientas Ayuda

CURSO VIRTUAL BPM

http://aie003:8091/cursovirtual/inscripcion.php

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Organigrama • Prensa •

Agricultura Ganadería Pesca y Acuicultura Forestación Lechería Economías Regionales Agricultura Familiar

Curso de BPM Virtual

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

DATOS PERSONALES

Nombres: País: ARGENTINA

Apellidos: Provincia: CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

Tipo de Documento: DNI Correo Electrónico:

Numero de Documento: Por Favor Reingrese su correo:

Telefono: Password para ingreso a curso:

Celular: Por Favor Reingrese password:

FORMACIÓN PROFESIONAL

Profesion: Actividad de la Empresa: AERONAVEGACION

Nivel Educativo: DOCTORADO Cargo: GERENCIA / ALTA GERENCIA / DIRECCION

Titulo Obtenido:

Empresa/Institucion a la que pertenece:

CONDICIONES DEL CURSO VIRTUAL

[:: Ver terminos y condiciones de Curso Virtual de BPM ::](#)

He leído y acepto los terminos y condiciones del Curso Virtual de BPM

Enviar Borrar Volver

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

Av Paseo Colón 922 (1063) Te: 54 11 4349 2026
Bz. Ar. - Argentina

ANMAT
Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

PROCAL II
PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
Y DIFERENCIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

http://aie003:8091/cursovirtual/inscripcion.php

2. Aceptar documento de condiciones.

Una vez finalizados los puntos anteriores recibirá un correo electrónico confirmando su inscripción con su nombre de usuario y su clave de acceso. Para poder comenzar el curso deberá ingresar dichos datos.

3. Ingresar al curso.



The screenshot shows the registration page for the 'Curso de BPM Virtual'. At the top, there is a navigation bar with icons for Agriculture, Livestock, Fishing, Forestry, Dairy, Regional Economies, and Family Agriculture. Below this, the page title 'Curso de BPM Virtual' is displayed. A central image shows a food processing facility. To the right of the image is a registration form with fields for 'Correo Electrónico' (containing 'mail@mail.c'), 'Contraseña', and buttons for 'Ingresar' and 'Registrarse'. At the bottom, there are logos for ANMAT, the Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, and PROCAL II. Contact information for the Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales is provided, including the address 'Av Paseo Colón 922 (1063)', phone number '54 11 4349 2026', and location 'Bs As - Argentina'.

TENGA EN CUENTA QUE EL NOMBRE Y APELLIDO INGRESADO EN EL REGISTRO SERÁ EL QUE FIGURARÁ EN EL CERTIFICADO DE APROBACIÓN.

METODOLOGÍA DEL CURSO PROPIAMENTE DICHO

- ❑ Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”.

Una característica particular de este curso es que el participante podrá acceder al material, cuando lo desee ingresando los datos descriptos en el **Paso 1 del ítem Inscripción**.

La información estará organizada en **5 módulos correlativos** con exámenes en línea situados al final de cada uno.

Es importante saber, que para acceder a un módulo específico será necesario haber completado el módulo anterior.

Las consultas acerca del material deberán enviarse al siguiente correo:
cursovirtualbpm@minagri.gob.ar

Temario

Módulo	Temario
I	Requisitos de las Instalaciones.
II	Control de las Operaciones.
III	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
IV	Higiene del personal. Capacitación
V	Documentación y registros

Contenidos:

Módulo I: **Requisitos de las Instalaciones**

- 1.1 Establecimientos.
- 1.2 Precauciones en las instalaciones para facilitar la limpieza y prevenir la contaminación.
- 1.3 Contaminación por material en contacto con alimentos.
- 1.4 Prevención de la contaminación por mal manejo de agua y desechos.
- 1.5 Marco adecuado de producción.

Módulo II: **Control de las Operaciones**

- 2.1 Compra, recepción y almacenamiento de Materias Primas.
- 2.2 Almacenamiento y mantenimiento en frío de alimentos perecederos.
- 2.3 Almacenamiento de alimentos no perecederos.
- 2.4 Elaboración.
- 2.5 Control de los envases.
- 2.6 Almacenamiento y distribución.

2.7 Trazabilidad.

2.8 Manipulación, almacenamiento y eliminación de devoluciones y desechos.

2.9 Mantenimiento.

Módulo III: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

3.1 Introducción.

3.2. Limpieza y desinfección.

3.3. Programa de inspección de la higiene.

3.4. Procedimiento para realizar un buen saneamiento.

3.5. Almacenamiento y eliminación de los desechos y residuos.

3.6. Plan de control de plagas en el establecimiento.

Módulo IV: Higiene Personal. Capacitación

4.1 Objetivos.

4.2 Estado de salud.

4.3 Higiene personal.

4.4 Comportamiento del personal.

4.5 Visitas.

4.6 Capacitación del personal.

4.7 Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Módulo V: Documentación y registros

5.1 Introducción.

5.2 Objetivo de la documentación.

5.3 Niveles y tipos de documentos.

5.4 Estructura de la documentación.

5.5 Documentos clave en las BPM.

FINALIZACIÓN DEL CURSO

Una vez finalizada la totalidad de los módulos, y completado de manera satisfactoria los exámenes, se emitirá un certificado electrónico de aprobación.

En resumen los requisitos son:

- Realizar la inscripción.
- Leer la totalidad de los contenidos de cada módulo.
- Aprobar los exámenes de cada módulo.

En el caso de no poder ingresar por desperfectos técnicos, deberá enviar un mail a ***cursovirtualbpm@minagri.gob.ar*** transcribiendo el error que aparece en pantalla en el cuerpo del correo.

Este curso es informativo y NO reemplaza a la capacitación obligatoria para obtener la libreta sanitaria de acuerdo a lo establecido en el Art. 21 del Código Alimentario Argentino.

Organización

Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales
Instituto Nacional de Alimentos

Coordinación

Lic. Alim. María Laura García
Téc. Marcia Palamara

Colaboración

Ing. Mg. Juan Manuel Alderete

Autores:

Modulo I - Ing. en Alim. Emiliano Pérez

Modulo II - Ing. Agr. Daniel Franco

Modulo III - Ing. en Alim. Elizabeth Lezcano

Modulo IV - Ing. en Alim. Margarita Henriquez Moya

Módulo V - Med. Ved. Pablo Apraiz / Colaboración: Lic. Guadalupe Albo Davio.