

## GMPs Industria Alimentaria (8h)

(Good Manufacturing Practice - Buenas Prácticas de Manufactura)

### Objetivos

- ✓ Las GMPs constituyen el factor que asegura que los productos se fabriquen de manera uniforme y controlada, de acuerdo con las normas de calidad adecuadas al uso que se pretende dar a los productos y conforme a las condiciones exigidas para su comercialización. El objetivo de las GMPs es garantizar la calidad de los productos.

**Duración: 8 horas online** con una duración de 1 mes en plataforma

### Contenidos

UNIDAD	CONTENIDOS
GMP en la industria alimentaria	Introducción Definición Estructura de contenidos Reglamentación Objetivos de las GMP Ejercicio de refuerzo
Sistema de Calidad	Implicados Requisitos del sistema Control de calidad vs Garantía de calidad Ejercicios de refuerzo
Implicación del Personal en las GMP	Personal cualificado Hábitos higiénicos Ejercicios de refuerzo
Locales y Equipos	Diseño y disposición de los equipos Ejercicios de refuerzo

<b>Contaminación</b>	Definición Tipos de contaminación Vías de contaminación Ejercicios de refuerzo
<b>Microbiología</b>	Definición Tipos de microorganismos Factores que facilitan el desarrollo de microorganismos Niveles de riesgo Ejercicios de refuerzo
<b>Sistemas Preventivos de la Contaminación</b>	Objetivo de los sistemas de prevención Tipos de sistemas de prevención Ejercicios de refuerzo
<b>Autoinspección y Documentación</b>	Principios de la gestión de los riesgos Análisis de los riesgos Verificación del cumplimiento mediante autoinspección Control de las actividades mediante la documentación Formación del personal Ejercicios de refuerzo
<b>Conclusiones</b>	Resumen de los contenidos principales