

Código: TRS001

Duración: 20 minutos

Aplica solo a: Colombia



Introducción a las BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son el pilar fundamental para garantizar la producción de alimentos seguros y de alta calidad. Este curso está diseñado para resolver uno de los mayores desafíos de las empresas: cumplir con estándares de seguridad alimentaria y evitar riesgos asociados a productos defectuosos o contaminados. Aprenderás cómo implementar las BPM de manera efectiva, ayudando a tu organización a fortalecer su reputación, optimizar procesos y mitigar pérdidas asociadas a errores en la producción.

Objetivo:

Brindar a los participantes una comprensión práctica y detallada de las BPM, junto con estrategias claras para aplicarlas en su entorno organizacional, asegurando el cumplimiento normativo y mejorando la calidad y seguridad de los productos.

Contenido:

- Introducción a las BPM
- Resolución 2674 de 2013
- Las BPM en la organización
- Edificaciones e instalaciones
- Equipos y utensilios
- Personal manipulador de alimentos
- Requisitos higiénicos de fabricación
- Aseguramiento y control de la calidad
- Saneamiento
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización
- Áreas de producción
- Normas para el ingreso a la planta
- Conductas dentro de la planta
- Vestuario
- Higiene personal
- Lavado de manos
- Estado de salud
- Manejo de materiales de empaque y materias primas
- Malas prácticas de manufactura

Recursos:

Curso Interactivo en HTML5, Empaquetado Scorm 1.2, Banco de preguntas para certificación

Metodología:

El curso ha sido diseñado bajo el modelo de formación andragógica virtual asincrónica para promover el aprendizaje autónomo, permitiendo a los participantes avanzar a su propio ritmo y según su disponibilidad.

El diseño instruccional de este curso se orienta a la educación de adultos, reconociendo la experiencia previa de los estudiantes y fomentando tanto la autogestión como la aplicación práctica del conocimiento en contextos reales. Los contenidos se organizan en unidades de microaprendizaje secuenciales y se enriquecen con recursos multimedia interactivos, tales como videos explicativos, simuladores, infografías, lecturas complementarias en formato PDF y evaluaciones formativas.