



BPM 1

El cumplimiento de estándares higiénicos es esencial para evitar riesgos en la producción alimentaria. Este curso aborda las claves para gestionar adecuadamente las instalaciones y equipos, ayudando a las empresas a reducir costos asociados a no conformidades y mejorar la seguridad de sus procesos productivos.

Objetivo:

Capacitar a los participantes en la identificación y aplicación de los requisitos higiénicos necesarios para implementar las BPM en instalaciones y equipos, garantizando entornos seguros y eficaces.

Contenido:

Definiciones

Edificación e instalaciones

Localización y accesos

Diseño y construcción

Condiciones específicas

Abastecimiento de agua

Disposición de residuos

Residuos líquidos

Residuos sólidos

Instalaciones sanitarias

Equipos y utensilios

Condiciones de instalación y funcionamiento

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.

