

Código: TRS002

Duración: 20 minutos

Aplica solo a: Colombia



B I E N V E N I D O

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.