

Código: TRS003

Duración: 15 minutos

Aplica solo a: Colombia



BPM 2

La inocuidad alimentaria es una prioridad en cualquier proceso productivo. Este curso ayuda a las empresas a implementar prácticas que minimicen riesgos de contaminación, cumpliendo con normativas exigidas y fortaleciendo su compromiso con la calidad.

Objetivo:

Enseñar a los participantes la importancia del manejo higiénico en cada etapa del proceso de producción alimentaria, asegurando productos seguros y conformes con estándares de calidad.

Contenido:

- Personal manipulador de alimentos
- Estado de salud
- Educación y capacitación
- Plan de capacitación
- Prácticas higiénicas y medidas de protección
- Requisitos higiénicos de fabricación
- Materias primas e insumos
- Envases y embalajes
- Fabricación
- Envasado y embalado
- Resolución 5109 de 2005
- Prevención de la contaminación cruzada

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.