



CURSO ONLINE 24/7

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS - BPM'S**



Rv2/19.05.2022



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS - BPM'S

Comprende los elementos o principios básicos que conforman un programa de buenas prácticas de manufactura necesarios en la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.



OBJETIVOS

Comprende los elementos o principios básicos que conforman un programa de buenas prácticas de manufactura - BPM's - necesarios como prerequisito en la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria, con base en la regulación internacional del "Codex Alimentarius", las directrices de GFSI y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009; para:

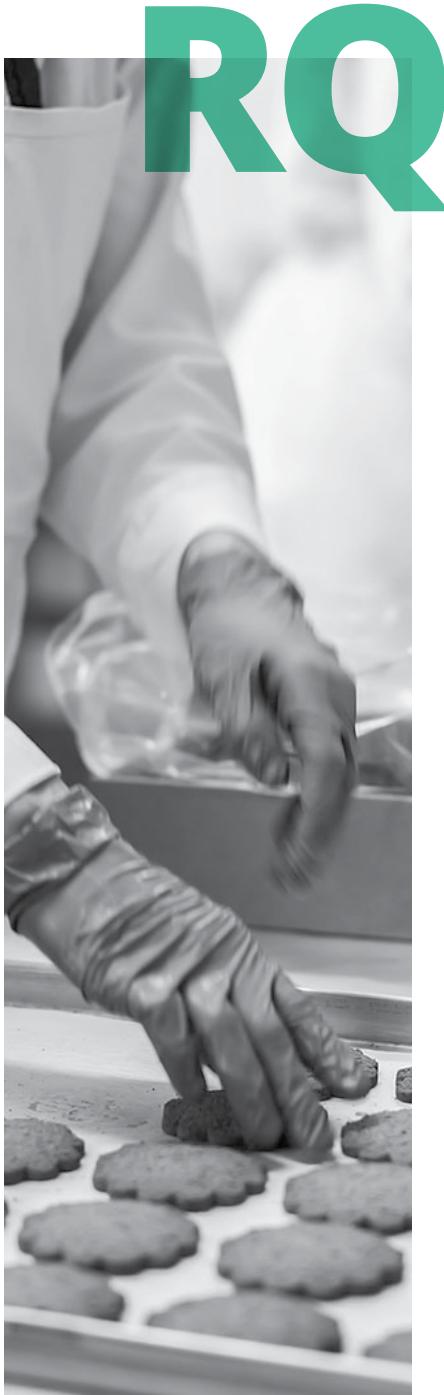
- Garantizar que los productos alimenticios se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.
- Generar bases para asegurar la inocuidad y calidad de las materias primas, procesos y productos en la industria de los alimentos.
- Disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos a lo largo de los procesos de elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.
- Cumplir con los requerimientos obligatorios necesarios para el otorgamiento de una autorización sanitaria o una libre comercialización y exportación de alimentos para las organizaciones involucradas a lo largo de la cadena de suministro.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a profesionales de la industria de los alimentos responsables de administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, de productos, procesos y servicios:

- Personal relacionado con la investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Responsables de la inocuidad en restaurantes, comedores y servicios de comida.
- Responsables de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP, responsables de programas prerequisitos.
- Profesionales en alimentos, biotecnología o carreras afines.
- Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas a los alimentos.



CONTENIDO

1 | Principios de las buenas prácticas de manufactura

- 1.1 | Definición y conceptos clave de las BPM's
- 1.2 | Microbiología básica
- 1.3 | Enfermedades transmitidas por alimentos – ETA's
- 1.4 | Requerimientos voluntarios y regulatorios

2 | Programa de buenas prácticas de manufactura

- 2.1 | Etapas preliminares para el desarrollo del programa
- 2.2 | Elementos del programa
 - Elemento 1 | Instalaciones y alrededores
 - Elemento 2 | Equipo y utensilios
 - Elemento 3 | Mantenimiento y limpieza
 - Elemento 4 | Control de plagas
 - Elemento 5 | Instalaciones del personal y sanitarias
 - Elemento 6 | Salud e higiene del personal
 - Elemento 7 | Gestión de servicios
 - Elemento 8 | Control de operaciones, proceso de producción y envasado
 - Elemento 9 | Información sobre el producto y sensibilización del consumidor
 - Elemento 10 | Gestión de residuos
 - Elemento 11 | Almacenamiento y transporte
- 2.3 | Documentos y registros

3 | Entrenamiento, verificación y mejora del programa BPM's

- 3.1 | Capacitación, entrenamiento y competencia en BPM's
- 3.2 | Verificación y mejora del programa

Consideraciones finales

CURSO ONLINE 24/7

AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

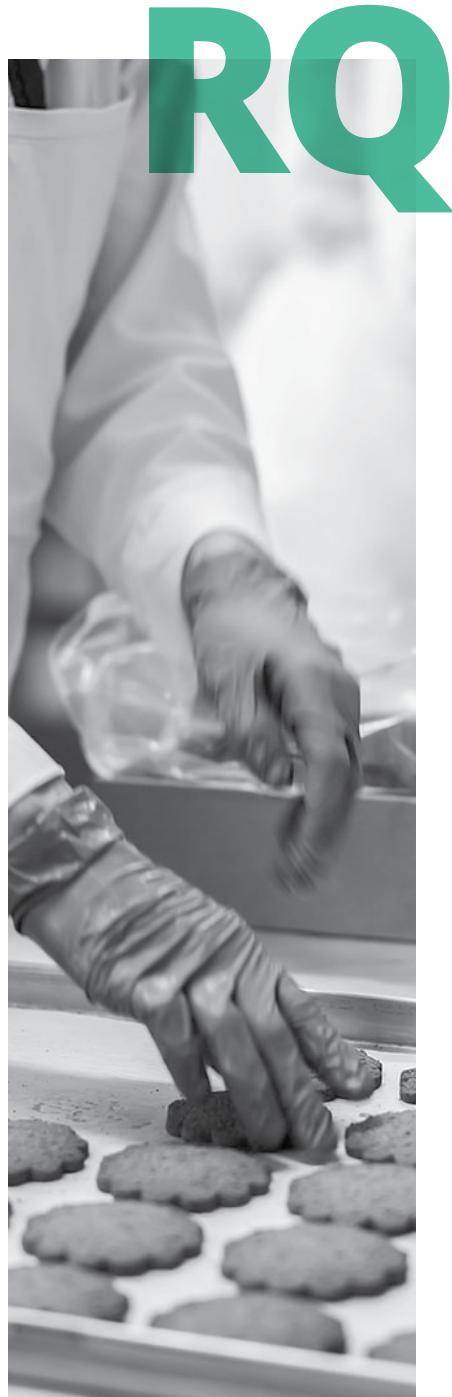
Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.





RQ



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- **4.5 h de video.**
- **15 Ejercicios y actividades.**
- **14 Listas de evaluación de cumplimiento y nivel de implementación de las BPM's.**
- **14 Listas de tips para la implementación adecuada del programa de BPM's.**
- **14 Listas de desviaciones comunes y errores al implementar un programa de BPM's.**
- **1 Herramienta para la evaluación de riesgos + guía de uso + ejemplo de llenado.**
- **78 Materiales descargables y recursos de información complementaria.**



CURSO ONLINE 24/7



INSTRUCTORAS

Valeria Sánchez
Carmen Valenzuela



DURACIÓN

- **16 horas***
- **45 días para completar****

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

📞 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

✉️ info@globalstd.com

- 📍 **GUADALAJARA**
- 📍 **CDMX**
- 📍 **MONTERREY**
- 📍 **COLOMBIA**
- 📍 **USA**
- 📍 **ESPAÑA**

online.globalstd.com

