

DESCRIPCIÓN

Más allá de las ganas de hacer bien su trabajo, existen fuerzas y compromisos legales y morales que nos invitan a realizar nuestras tareas de tal forma que no dañemos a nadie, en este sentido las Buenas Prácticas de Manufactura, nos indican cómo lo podemos hacer y cómo podemos saber que está bien hecho.

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora.

DIRIGIDO A

Responsables de sistemas de calidad y de inocuidad alimentaria, gerentes y supervisores, personal relacionado con sistemas de gestión, empresas certificadas o en proceso de certificación, profesionales del sector alimentario y estudiantes que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para desarrollar documentalmente y gestionar su sistema de inocuidad alimentaria.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos de acceso previos

Requisitos para la obtención del título:

- Visionado de los videos formativos
- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 30 h
Plazo máximo de realización: 28 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final



FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 30 h

Plazo máximo de realización: 28 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Examen final



Título emitido por

Intedya[®]
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Tema 1. Introducción

Tema 2. Construcción y Disposición de Edificios

Tema 3. Edificios y Salas

Tema 4. Equipos

Tema 5. Servicios

Tema 6. Eliminación de residuos

Tema 7. Almacenes y Transporte

Tema 8. Gestión de Materiales

Tema 9. Contaminación Física, Química y Biológica

Tema 10. Limpieza y Sanitización

Tema 11. Control de Plagas

Tema 12. Mantenimiento

Tema 13. Higiene del Personal

Tema 14. Trazabilidad y Retiro de Producto