



Rv3/21.05.2025

 **CURSO ONLINE 24/7**

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

 **GLOBAL
STANDARDS
TRAINING**



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

Comprenderás los principios básicos para el desarrollo de un programa de buenas prácticas de manufactura, que contribuya a la implementación efectiva de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

QUÉ APRENDERÁS

- Los elementos que conforman un programa de BPM.
- Desarrollar un programa de BPM.
- Las condiciones sanitarias de acuerdo con el "Codex Alimentarius", las directrices de GFSI y la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- Las bases que aseguren la inocuidad y calidad de las materias primas, procesos y productos.
- Los requerimientos para obtener una libre comercialización y exportación de productos alimenticios.

BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado con sello de Global Standards, con valor curricular.

PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales y colaboradores que administren o implementen SGIA.
- Responsables de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP.
- Profesionales relacionados con la producción de alimentos, biotecnología de alimentos o áreas afines.
- Personal relacionado con la gestión de proyectos, investigación, desarrollo y comercialización de alimentos.
- Personal relacionado con la inocuidad en restaurantes, comedores y servicios de comida.



CONTENIDO

Unidad 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

Unidad 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

Unidad 3 | Entrenamiento y mejora del programa BPM's

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

Consideraciones finales

 **AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

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





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 4.5 h de videos de contenidos.
- 15 Ejercicios – actividades.
- 14 Listas de verificación de la ejecución adecuada del programa de BPM.
- 14 Listas de acciones recomendadas para la implementación efectiva del programa.
- 14 Listas de desviaciones y errores que deben atenderse al implementar el programa.
- 1 Herramienta para la evaluación de riesgos + guía de uso + ejemplo de llenado..
- 78 Materiales descargables, recursos y accesos de información complementaria.



INSTRUCTORES

**Valeria Sánchez
Carmen Valenzuela**

DURACIÓN



- 16 horas*
- 1 año 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.



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 Global Standards.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



GLOBAL[®]
STANDARDS
TRAINING

CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

www.globalstd.com

