



REACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
MULTICAMPUS 2021-2027
ALTA CALIDAD
Resolución MEN n.º 015865 (25-08-2021)



Facultad de Ciencias de
la Salud, Exactas y Naturales
Microbiología

Educación Continuada

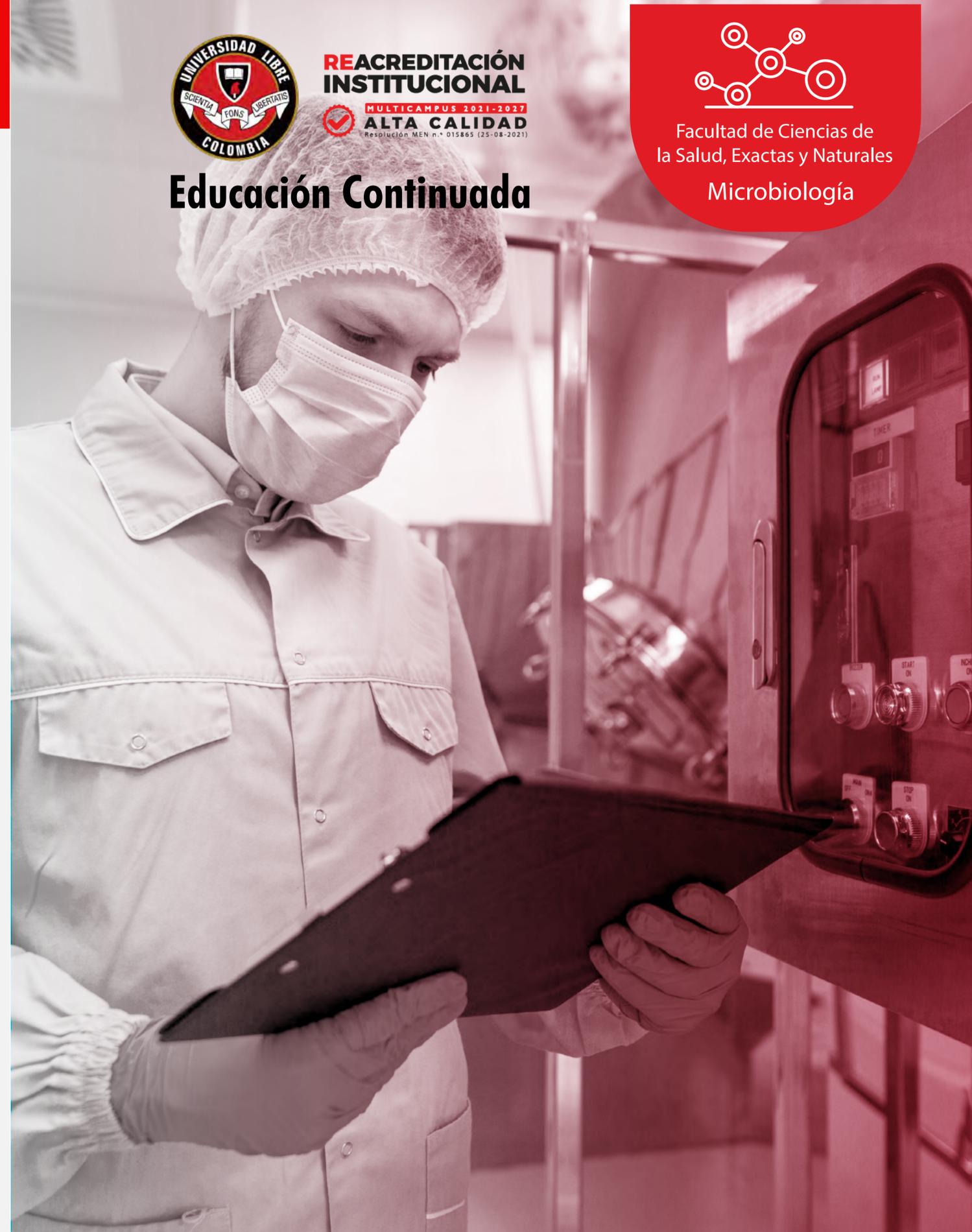
#SER LIBRE ES
APRENDER CON LOS MEJORES



CURSO

BPM Y HACCP

NIVEL A



TEMÁTICAS

- Aplicaciones en la industria.
Normatividad vigente
- Buenas prácticas de documentación.
Elaboración de protocolos de validación.
- POES y POE
Diseño de documentación enfocada a los diferentes programas prerrequisito.
- Aplicaciones en la industria
Linea del tiempo y beneficios de la implementación
- Identificación de los peligros en la organización
Medidas de control ante los peligros detallados
- Diagnostico del estado actual de la organización
Cronograma de actividades en función al paso a implementar.
- Diagramas de proceso de líneas de fabricación
Equipo multidisciplinar
Alta gerencia
- Normatividad vigente con foco en la seguridad alimentaria

EJES PROBLEMÁTICOS

- Buenas prácticas de manufactura BPM
- Buenas prácticas de laboratorio (BPL)
- Programas de prerrequisitos
- Fundamentos del Sistema HACCP: Importancia, historia y beneficios del sistema.
- Introducción a los peligros que afectan la inocuidad de los alimentos, importancia, tipos y control.
- Principios del Sistema HACCP
- Aspectos claves para la implementación del HACCP
- Normatividad aplicada