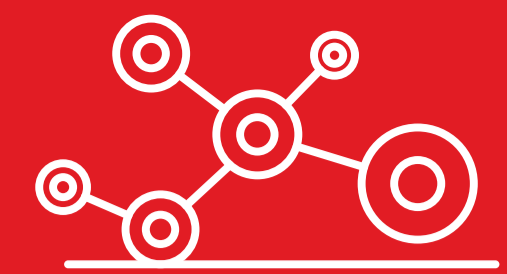




**REACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
**MULTICAMPUS 2021-2027**  
**ALTA CALIDAD**  
Resolución MEN n.º 015865 (25-08-2021)



Facultad de Ciencias de  
la Salud, Exactas y Naturales  
Microbiología

## Educación Continuada

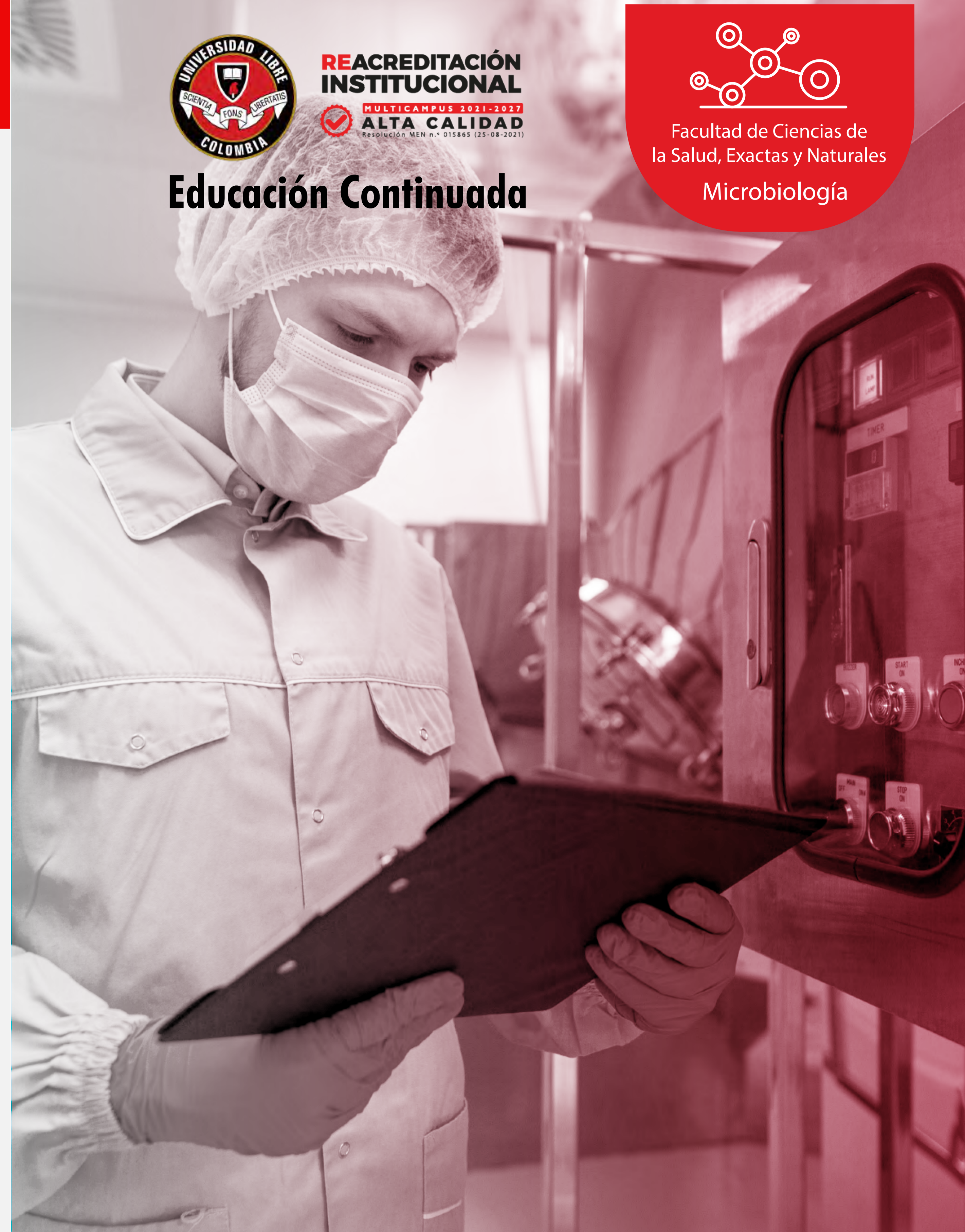
**#SER LIBRE ES**  
APRENDER CON LOS MEJORES



# 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