

## Principios Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

### 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

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

#### FICHA DEL CURSO

**Modalidad Elearning**

Duración: 50 h

**Titulación Otorgada**

Requisitos Buenas Prácticas de Manufactura

**Modalidad Elearning**

Duración: 50 h

**Titulación Otorgada**Requisitos Buenas Prácticas de  
Manufactura

UD 1. Introducción	UD 8. Gestión de Materiales
UD 2. Construcción y Disposición de Edificios	UD 9. Contaminación BQyF
UD 3. Edificios y Salas	UD 10. Limpieza y Sanitización
UD 4. Equipos	UD 11. Control de Plagas
UD 5. Servicios	UD 12. Mantenimiento
UD 6. Eliminación de Residuos	UD 13. Higiene del Personal
UD 7. Almacenes y Transporte	UD 14. Trazabilidad y Retiro de Producto