



Carta Descriptiva

NOMBRE DEL CURSO:	COSTO	
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM		
POBLACIÓN META	NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	
Estudiantes, profesionistas, productores, empresas e interesados en conocer las buenas prácticas de manufactura.	PROSESICA SC	
	ADMINISTRADORES DEL CURSO.	
	PROSESICA SC & SICAONLINE.	
ESPECIFICACIONES.	FECHA.	
El participante deberá tener conocimientos básicos sobre inocuidad, alimentos. El curso está dirigido principalmente a productos vegetales.		
DURACIÓN DEL CURSO		
40 Horas		
LUGAR	NÚMERO DE PARTICIPANTES	
Modalidad en línea. Página web : https://cap.sicaonline.mx/	MÍNIMO: 10	MÁXIMO: 50
OBJETIVO GENERAL DEL CURSO EN LÍNEA		
Al finalizar el curso el participante reconocerá el conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las plantas empacadoras y procesadoras para minimizar riesgos de contaminación de los alimentos, contribuyendo a la calidad, seguridad alimenticia, a la salud y satisfacción del consumidor(a).		
CONTENIDO TEMÁTICO		



Proveedora de Servicios Especializados en Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

1. Aspectos generales de BPM
2. Capacitación
3. Infraestructura
4. Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque.
5. Equipo
6. Saneamiento
7. Prácticas Operacionales
8. Control de Plagas
10. Empleados
11. Control de Plagas
12. Alérgenos
13. Uso del agua
14. Transporte
15. Sistema de rastreo y recuperación del producto

Evaluaciones y actividades a desarrollar.

Los alumnos deberán cumplir con las actividades siguientes de acuerdo al calendario de actividades:

Evaluación Final: Su aplicación es al finalizar el curso y su cumplimiento es obligatorio.

Actividades (Tareas): Elaboración de tareas y ejercicios establecidas por el instructor, mismas que se deben realizar en la plataforma. Si durante el curso el experto considera que se habilite un ejercicio, se notificará a los alumnos en el calendario que tienen en la plataforma y vía correo electrónico. Su cumplimiento es obligatorio.

Foros: El alumno debe ingresar a los Foros programados de acuerdo al calendario y participar en los mismos.

Chat: El alumno debe ingresar a los Chat programados, en esta herramienta los expertos atenderá las dudas de los alumnos.

Videoconferencia: El alumno debe ingresar a las videoconferencias programadas, en esta herramienta los expertos atenderán las dudas de los alumnos y en algunos casos realizarán la exposición de un tema; las videoconferencias se grabarán y estarán disponibles en la plataforma para su reproducción a lo largo del curso. Su cumplimiento es obligatorio.

Acreditación del curso:

Es necesario obtener una calificación mínima de 80% en el curso, para obtener su formato DC- 3 CONSTANCIA DE HABILIDAD LABORAL.

DATOS PARA REALIZAR EL PAGO DE LAS ETAPAS.



Proveedora de Servicios Especializados en Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

El pago debe abonarse a nombre de PROSESICA, S.C, en el banco BBVA Bancomer, S.A, cuenta No. 0188198594 y/o Clabe Interbancaria 012180001881985947, El número de tarjeta es 4555 1330 0038 4768 en caso de que desee hacer el pago en algún establecimiento comercial (tome en cuenta que este tipo de establecimientos hacen un cobro extra de comisión) al realizar su pago debe enviar a oficinas de PROSESICA por correo electrónico, copia del comprobante de depósito realizado, al correo inocuidad.prosesica@gmail.com, debe colocar el nombre del alumno en el correo para identificar el pago y en caso de requerir factura se solicita envíe los datos de facturación en el mismo correo.