



 wibel

Fecha
de Inicio



Gestión de alérgenos en la cadena logística de empaques para alimentos

Curso Online

Contexto de aplicación

El personal capacitado tendrá la capacidad de identificar los diferentes riesgos durante la producción, el almacenaje y movimiento del producto.

Los participantes aprenderán el concepto de contaminante químico alérgeno, fuentes biológicas y cruzado, el adecuado manipuleo del producto.

Objetivos del programa

Conocer el movimiento de producto alimenticio en torno a la cadena productiva y logística y analizar la gestión de alérgenos en la cadena de movimiento logístico de empaque primario y secundario en producto alimenticios.

Al finalizar el curso el participante estará en la capacidad de:

- Identificar el tiempo de envase según el tipo de producto alimenticio.
- Dar herramientas para manejo adecuado de empaque para alimentos.
- Conocer la forma de cuidados en el almacenaje y movimiento.



¿A quién va dirigido el programa?



Personal que se desempeñen en niveles gerenciales, en niveles técnicos de producción, mantenimiento, calidad, laboratorio y en equipo HACCP, en empresas de manejo de alimento de manera directa o indirecta, de logística.

Estudiantes de ingeniería industrial, química, procesos, alimentos y afines.



Personas interesadas en ampliar sus conocimientos en el tema que de alguna manera estén relacionados con la logística y la cadena de suministros y manipuleo de alimentos.

Temario

1.Introducción:

- 1.1.Definición
- 1.2.Listado de alérgenos según las normativas
- 1.3.Conceptos Básicos

2.Buenas prácticas de manufactura.

3.Inicio de HACCP.

4.Producto No Conforme.

- 4.1.Acciones correctivas, ante producto no conforme

5.Riesgos.

- 5.1.Definición de contacto cruzado
- 5.2.Control Personal
- 5.3.Análisis de detección de riesgos
- 5.4.Especificaciones de insumos y materiales
- 5.5.Proveedores
- 5.6.Evaluación y gestión de Crisis
- 5.7.Cadena productiva (Limpieza/Saneado/Produccion por etapa)
- 5.8.Almacenamiento

6.gestión de alérgenos Identificación y clasificación de alógenos.

7.Contaminación Cruzada.

Metodología

·**WhatsApp**: para la organización e información preliminar del curso.

·**Mega**: para la centralización de la información que se entregará a los participantes.

·**ZOOM**: para la realización de las clases virtuales, donde el proceso de aprendizaje estará compuesto de la siguiente manera: clases magistrales en la presentación del contenido teórico del curso con aplicación a ejemplos reales y propuestos por los alumnos.



Cronograma de clases

Abril/2023

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Duración
6 Horas reloj.



Horario
Martes, miércoles y jueves, de 19:30 a 21:30 c/clase



Modalidad
Online en vivo por ZOOM.



Fecha de inicio: 18 de abril

Fecha de fin: 20 de abril

Docente

MSc Ing Ibet Villca Tudela - Ingeniero Químico

+15 de años de experiencia dentro de la industria alimenticia, en puestos como ser: Gerente de Planta, Subgerente de Calidad, Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas alimenticias.

Desarrollo de cursos de capacitación en: BPM, HACCP, Gestión de No Conformidades, Metodología de aplicación de 5 S's, Manejo de almacenes, Comité Mixto, Evaluación de riesgos, Permisos de trabajos, etc.

Inversión

Descripción	Precios facturados
Del 12 al 18 de abril, inscríbete al precio normal:	Bs 300
Hasta el 11 de abril , inscríbete por pronto pago :	Bs 240
Descuento Corporativo: Con tu grupo de 3 o más personas, inscríbete al precio por persona de:	Bs 210

¿Qué incluye el programa?

- Clases en vivo por ZOOM, networking con docente y compañeros de clases.
- Acceso indefinido:
 - Grabaciones de las clases (Descargables si deseas).
 - Documentos digitales (Descargables si deseas).
- **Certificado digital** de aprobación o participación con valor curricular de 10 horas académicas, avalado por Wibel, marca oficial registrada de Grupo Belcas con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Contactos e Inscripciones

Inscríbete hasta el 11 de abril y aprovecha el 20% de descuento por modalidad de pronto pago.

Comparte tu comprobante digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de WhatsApp:

- +591 78492505
- +591 78164943

O en **nuestras oficinas**: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 17:30 lunes a viernes y sábados de 08:30 a 12:00.

Medio de pagos disponibles



Titular: BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 1948150
Cuenta Corriente
NIT: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: Bruno Orlando Castedo
Beltrán
Cuenta de Ahorro: 10000046412130
Ci: 5843357



Tigo Money: 76070714