

| Curso **Online**

Fecha
inicio:



 **wibel**

Implantación de
Prerrequisitos
(BPM y POES)

Según la **NB-ISO-22002**
y el Reglamento **UE 852/2004**

Objetivo del programa

Captar y comprender de manera adecuada los prerrequisitos en la industria alimentaria con ejemplos basados en la aplicación de una industria y así mismo desarrollar ejercicios planteados.

Temario referencial

1.- Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR (Primera clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

1.1. Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR.

1.2. ¿Qué tipo de normas se manejan en el entorno alimentario?

1.3. Términos y definiciones.

1.4. Equipo de trabajo.

Ejercicio planteado de registros.

2.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Segunda clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

2.1. Identificación del establecimiento alimentario y del responsable.

2.2. Ejercicio planteado de registros.

2.3. Equipo de trabajo Condiciones aplicables al producto (se llevará a cabo todo el trabajo con un ejemplo de producto elegido).

2.4. Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

2.5. Construcción y distribución del edificio.

Ejercicio planteado de registros.

3.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Tercera clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

3.1. Distribución de los predios y áreas de trabajo.

3.2. Ejercicio planteado de registros.

3.3. Servicios: Aire, agua y energía.

3.4. Ejercicio planteado de registros.

3.5. Eliminación de residuos.

Ejercicio planteado de registros.

4.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Cuarta clase 1h teóricas y 1h prácticas).

4.1. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.

4.2. Ejercicio planteado de registros.

4.3. Control de proveedores.

4.4. Ejercicio planteado de registros.

4.5. Medidas para la prevención de contaminación cruzada.

4.6. Ejercicio planteado de registros.

5.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Quinta clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

5.1. Limpieza y desinfección.

5.2. Ejercicio planteado de registros.

5.3. Plagas: Desinsectación y desratización.

5.4. Ejercicio planteado de registros.

6.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Sexta clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

6.1. Formación del personal.

6.2. Ejercicio planteado de registros.

6.3. Higiene y bioseguridad del personal y servicios.

6.4. Ejercicio planteado de registros.

7.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Séptima clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

7.1. Trazabilidad y reprocesamiento.

7.2. Ejercicio planteado de registros.

7.3. Procedimiento de retiro de productos.

7.4. Ejercicio planteado.

8.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Octava clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

8.1. Almacenamiento.

8.2. Ejercicio planteado.

8.3. Información del producto y sensibilización de los consumidores.

8.4. Requisitos para la obtención del registro SENASAG.

Beneficios del programa

-Como profesional, aprenderás a desarrollar los prerequisites en la industria alimentaria no sólo de manera teórica sino que a través de ejercicios prácticos planteados en clase podrán aplicar estos prerequisites a las distintas áreas de trabajo en una industria alimentaria.

-Como industria, aumentar las ventas de productos en las empresas, aplicado una mejora en los productos y procesos, mediante la implantación adecuada de los prerequisites.

¿A quién va dirigido el programa?

Profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos hasta gerentes. También va dirigido a estudiantes de la carrera de ingeniería de alimentos, ingeniería industrial, agrónoma, química o aquellos profesionales del área que quieran ampliar sus conocimientos.

A nivel de industrias, es aplicable para alimentaria, manipuladoras de alimentos, supermercados, almacenes o empresas que envasan alimentos.



Cronograma de clases

Junio/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
16 Horas reloj.



Horario
De 19:30 a 21:30 c/clase.



Modalidad
Online en vivo por ZOOM.



Fecha de inicio: 07 de Junio.

Fecha de fin: 15 de Junio.

Metodología

•**WhatsApp:** para la organización e información, antes, durante y después del inicio de clases.

•**Mega:** para la centralización de la información que se entregará a los participante; adjuntos referenciales y grabaciones de c/clase. El contenido práctico se llevará a cabo mediante, ejercicios prácticos sobre el llenado de registros y documentos ya para que los alumnos puedan completarlos y exponerlos en la clase. Así mismo, al finalizar el curso se tomará una evaluación sumativa para evaluar los conocimientos adquiridos de los estudiantes.

•**ZOOM:** para la realización de las clases virtuales según cronograma.





Estefanía Soriano Ballivián - Ingeniera en Industrias Alimentarias

+5 años de experiencia en planta y como docente en empresas como ser:



UNIVALLE
LA RESPUESTA CIENTÍFICA AL FUTURO

Inversión

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs 500
Hasta el 01 de junio , inscríbete por pronto pago :	Bs 450
Descuento Corporativo: Con tu grupo de 3 o más personas, inscríbete al precio por persona de:	Bs 350

¿Qué incluye tu inversión?

- 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 20 horas académicas, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Contactos e Inscripciones

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.

Medios de pago disponibles



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta Corriente: 2000182683
NIT: 375983023



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



Tigo Money:
76070714

Solicita el QR para comodidad de tu pago.