



# Gestión de Inocuidad Alimentaria según la

## ISO 22000 - BPM/ HACCP

Curso Online

Fecha de Inicio



## Objetivo del programa

Enseñar al alumno a integrar la mejora continua en el centro de las industrias a través del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO22000.



Esta norma revisada es una gran oportunidad para que las organizaciones/ Industria alineen su dirección estratégica y se centren en mejorar el desempeño de la inocuidad de los alimentos elaborados o supervisados.

La norma ISO 22000 es aplicable a todas las organizaciones en la industria de alimentos, independientemente de su tamaño o rubro.

## ¿Qué aprenderás con el programa?

- Conocimiento sólido y práctico de lo que es un Sistema de Seguridad Alimentaria (SGSA) y el porqué es importante para una organización.
- Antecedentes de la ISO 22000:2018 y sus resultados previstos.
- Términos, definiciones, conceptos clave, estructura y principales requisitos de la ISO 22000:2018.
- Desarrollo y aplicación de las BPM y HACCP según el Codex.

## ¿A quién va dirigido el programa?



Industrias involucradas en la producción, almacenamiento, comercialización de alimentos, materia prima o relacionados.

Estudiantes de Ingeniería Química, Industrial, Procesos, Alimentos y relacionadas.



Personas en general que por alguna razón particular, tengan interés en el tema y deseen aplicar lo aprendido ya sea en sus propios negocios o fuentes de trabajo.

## Temario

1. **Ámbito.**
2. **Referencias.**
3. **Buenas Prácticas de Manufactura según Codex.**
  - 3.1. Infraestructura
  - 3.2. Acabado
  - 3.3. Materiales y equipos
  - 3.4. Saneado
  - 3.5. Almacenamiento
  - 3.6. transporte
4. **Peligros alimenticios**
  - 4.1. Físico
  - 4.2. Químico
  - 4.3. biológico
5. **Sistema de gestión de seguridad alimentaria.**
  - 5.1. Términos y definiciones.
  - 5.2. 5 pasos , 7 principios
  - 5.3. HACCP – APPCC análisis de peligros y puntos críticos de control
  - 5.4. Responsabilidad de la dirección.
  - 5.5. Gestión de recursos.
6. **Realización de productos seguros.**
7. **Metodologías de resolución de problemas**
8. **Medida, análisis y actualización del sistema.**

## Metodología



El primer día de clases se agregan a todos los alumnos inscritos, docente y administrativos en el grupo de WhatsApp del curso para coordinación entre todos y medio de comunicación directo. Por este mismo medio se comparten los enlaces de cada clase.



Cada clase será en vivo junto a docente mediante la plataforma ZOOM según el cronograma de clases, donde los alumnos se conectarán a cada sesión para interactuar con docente de forma virtual.



Se tomará asistencia con el objetivo de que el alumno pueda ser parte en cada sesión en vivo y así aprovechar al máximo de su inversión; en caso de que no pueda ingresar de las clases en vivo por algún motivo personal, tendrá acceso al link de la nube donde podrá ver o descargar las clases grabadas y documentos digitales vistos en clases.



Se desarrollará una forma de evaluación que docente explicará el primer día de clases, esto con el objetivo de emitir la certificación final del curso como participación o aprobación.

## Cronograma de clases

Enero/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	31					

Febrero/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					



**Duración**

15 Horas reloj.



**Horario**

Lunes y miércoles de 19:30 a 21:30 (2 horas por clase) y los jueves de 19:30 a 21:00 (1.5 horas por clase).



**Modalidad**

Online en vivo por ZOOM.

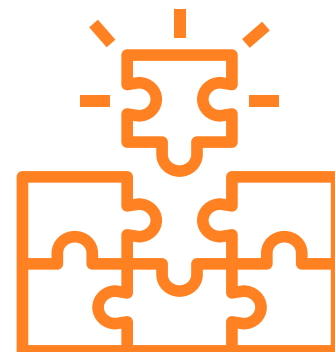


**Fecha de inicio:** 30 de enero.

**Fecha de fin:** 15 de febrero.

## ¿Qué incluye el programa?

- Clases en vivo por ZOOM.
- 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.



## 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.

## 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.

## Inversión

Descripción	Precios facturados
Del 21 al 30 de enero, inscríbete al precio normal:	<b>Bs 450</b>
Descuento Corporativo: Con tu grupo de 3 o más personas, inscríbete al precio por persona de:	<b>Bs 320</b>

## Medios de pago 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



**Tigo Money:** 76070714

