

Fecha
inicio:



Curso Online

Buenas Prácticas de Manufacturas,
Estandarización de procesos **ISO 9001**, manipulación,
seguimiento y control de alimentos, **POES**
y aplicación de 5S

 **wibel.net**

Objetivo del programa

Tener conocimientos acerca de la implantación de buenas prácticas de manufactura, así como la estandarización de procesos basando los conocimientos en la norma ISO 9001 de sistemas de calidad, así mismo que manipulen, realicen un correcto seguimiento y control los productos de una manera inocua evitando contaminar los alimentos y establecer POES y 5S adecuadas para los procesos de saneamiento de los almacenes, transporte y manipulación de alimentos.

¿Qué aprenderás con el programa?



Los alumnos aprenderán a desarrollar el contenido para la industria donde desempeñan su trabajo no sólo de manera teórica, sino que a través de ejercicios prácticos planteados en clase podrán aplicar a las distintas áreas de trabajo en su empresa.



Aumentar las ventas de productos en las empresas, aplicado una mejora en los productos y procesos, mediante la implantación adecuada de los prerrequisitos.

Contenido referencial

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

- 1.2. ¿Qué tipo de normas se manejan en el entorno alimentario?
- 1.3. Términos y definiciones.
- 1.4. Equipo de trabajo.
- 1.5. Ejercicio planteado de registros.

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
- 2.6. Ejercicio planteado de registros.

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
- 3.6. Ejercicio planteado de registros

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

5.1. Limpieza y desinfección

- 5.2. Ejercicio planteado de registros
- 5.3. Plagas: Desinsectación y desratización
- 5.4. Ejercicio planteado de registros

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

7.1. Trazabilidad y reprocesamiento

- 7.2. Ejercicio planteado de registros
- 7.3. Procedimiento de retiro de productos
- 7.4. Ejercicio planteado

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

9.1. ¿Qué es ISO?

- 9.2. ¿Qué es la norma ISO 9001: 2015
- 9.3. Estructura de la norma ISO 9001: 2015
- 9.4. Requisitos del 1 al 3
- 9.5. Ejemplos y ejercicios de requisitos del 1 al 3
- 9.6. Requisito 4: Contexto de la organización
- 9.7. Ejemplos y ejercicios de requisito 4
- 9.8. Requisito 5: Liderazgo
- 9.9. Ejemplos y ejercicios de requisito 5
- 9.10. Requisito 6: Planificación
- 9.11. Ejemplos y ejercicios de requisito 6
- 9.12. Requisito 7: Apoyo
- 9.13. Ejemplos y ejercicios de requisito 7
- 9.14. Requisito 8: Operación
- 9.15. Ejemplos y ejercicios de requisito 8
- 9.16. Requisito 9: Evaluación del desempeño
- 9.17. Ejemplos y ejercicios de requisito 9
- 9.18. Requisito 10: Mejora
- 9.19. Ejemplos y ejercicios de requisito 10
- 9.20. Proceso de certificación de la norma ISO 9001: 2015

9.21. ¿Qué es la certificación?

- 9.22. Proceso de certificación
- 9.23. Beneficios de la certificación

10. Buenas prácticas de elaboración y manipulación, seguimiento y control de alimentos.

- 10.1. ¿Qué son las BPEM?
- 10.2. ¿Cómo aplicar unas correctas BPEM? Ejemplos y ejercicios
- 10.3. Seguimiento en la cadena de alimentos
- 10.4. Control de alimentos en almacenes y logística
- 10.5. Ejemplos y ejercicios

11. POES y aplicación de la metodología 5S

- 11.1. ¿Qué son las POES?
- 11.2. ¿Cómo se aplican las POES en la industria de alimentos?
- 11.3. Ejemplos y ejercicios
- 11.4. ¿Qué son las 5S japonesas?

12. POES y aplicación de la metodología 5S

- 12.1. Primera S Clasificación. Ejercicios
- 12.2. Segunda S Organización. Ejercicios
- 12.3. Tercera S Limpieza. Ejercicios
- 12.4. Cuarta S Estandarizar. Ejercicios
- Quinta S Seguir mejorando. Ejercicios



Docente

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



Cronograma de clases

Julio/2023

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
				1	2		1	2	3	4	5	6	
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31			
31													



Duración
34 Horas reloj



Horario
De 20:00 a 22:00



Modalidad
Online en vivo por ZOOM.



Fecha de inicio: 18 de Julio.
Fecha de fin: 23 de Agosto.

Inversión

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 800
PREVENTA válida sólo hasta el 11 de julio:	Bs. 700
Descuento corporativo, válido para GRUPOS 3 o más integrantes:	Bs. 600

¿Qué incluye tu inversión?

- Clases en vivo por ZOOM (oportunidad de networking).
- Acceso indefinido:
 - Grabaciones de las clases (Descargables si deseas).
 - Documentos digitales (Descargables si deseas).
- **Certificado digital** de aprobación o participación con valor curricular de 45 horas académicas, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Medio disponibles de pagos



Tigo Money: 76070714



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



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

