

Curso Online

Trazabilidad Alimentaria

 wibel.net

Fecha
inicio:

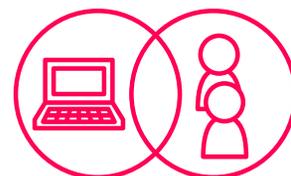


Objetivo del programa

Explicar la definición, función y aplicación de los sistemas de trazabilidad para dar respuesta a las necesidades de los sectores que intervienen en la cadena agroalimentaria. Al mismo tiempo, procura ofrecer un modelo de constitución y aplicación para quienes deban implementar, controlar o supervisar estos sistemas, garantizando la información sobre la trazabilidad del producto.

¿Qué aprenderás con el programa?

- Tratamiento adecuado de Reclamos.
- Rastreo rápido de producto No Conforme.
- Establecer directrices para desarrollar un ejercicio de Trazabilidad confiable.
- Tener evidencia demostrable de la calidad del producto elaborado.
- Documentar procesos críticos del proceso productivo.



Temario Referencial

1. Alcance Teórico

- 1.1. Introducción
- 1.2. Objetivos
- 1.3. Concepto y Definiciones
- 1.4. Relación con Proveedores y Clientes
- 1.5. Definición del ámbito de aplicación
- 1.6. Establecimiento de registros y documentación necesaria
- 1.7. Retirada de productos
- 1.8. Estudio de la legislación vigente

2. Alcance Práctico

- 2.1. Desarrollo de ejercicios de trazabilidad
- 2.2. Tratamiento y respuesta a reclamos usando la trazabilidad
- 2.3. Desarrollo de Procedimientos y Registros necesarios



Beneficios

El estar capacitado en el tema ayudará a la marca a:

- Eliminar o reducir reclamos.
- Identificar producto No Conformes.
- Retiro de Mercado.



Recursos incluidos

- Videos Complementarios
- Modelos de planillas editables en excel de ejercicios de trazabilidad
- Bibliografía
- Presentaciones de Power Point
- Resolución Administrativa Senasag
- Codex Alimentarius



Cronograma de clases

Julio/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								



Duración

10 Horas reloj



Horario

De lunes a viernes, de 20:00 a 22:00.



Modalidad

Online en vivo por ZOOM.



Fecha de inicio: 10 de Julio.

Fecha de fin: 14 de Julio.

Inversión

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 350
PREVENTA válida sólo hasta el 03 de julio:	Bs. 300
Dscuento corporativo, válido para GRUPOS 3 o más integrantes:	Bs. 250

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

Medio de pagos disponibles



Tigo Money: 76070714



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



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



Docente

Dra. M.Sc. María teresa Quiroz Panoso

Licenciada en Bioquímica, Mención en Bromatología y Control de Calidad de los Alimentos. Especialista en Inocuidad Alimentaria, Master en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Docente consultor independiente, Jefe de Aseguramiento de Calidad en Laboratorio Telchi Litel, Supervisora de Calidad e Inocuidad en Newrest Bolivia Soporte S.R.L, Analista de Control de Calidad en Industrias Luri, Analista de Calidad en Fagal Nestle Bolivia S.R.L, Auxiliar de Laboratorio de Control de Calidad en FRIDOSA. S.A.

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.