

www.wibel.net

Virtuales 🙉
Presenciales 💄

#### **TEMARIO:**

#### 1.Alcance Teórico

1.1.Introducción, prerrequisitos sistema de trazabilidad.

1.2.Trazabilidad hacia atrás.

1.3.Trazabilidad interna.

1.4.Trazabilidad hacia adelante.

1.5.Trazabilidad y sistema de retiro.

## 2. Alcance Práctico

2.1.Diseño de un sistema de trazabilidad.

2.2.Trazabilidad por lotes.

# ¿QUÉ APRENDERÁS CON EL CURSO?

- 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.

## **BENEFICIOS DEL PROGRAMA:**

El sistema de trazabilidad permite conocer cada etapa de la cadena productiva, desde proveedores de materia prima e insumos, transformación, almacenamiento, fechas, datos técnicos, en caso de identificar alguna desviación durante el proceso conociendo la causa raíz, además de acreditar y probar la retirada de producto del mercado.

#### **HORARIO DEL CURSO:**



**Duración curso completo:** 16 Horas reloj.



Fecha de inicio: 08 de julio.

Fecha de fin: 17 de julio.



### Horario

De lunes a viernes de 19:30 a 21:30 C/Clase.



## Modalidad

Virtual en vivo por ZOOM.

**Alcance:** Pueden participar alumnos a nivel Bolivia y Lationamérica.

#### **JULIO**

D	L	М	M	J	V	S
	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			

## ¿QUIÉNES PUEDEN SER PARTE?

Responsables, técnicos de calidad y/o inocuidad alimentaria, responsables de producción, profesionales del área de alimentos, producción y/o industrial. Industria de alimentos, agroindustrial.

Virtuales 🔊
Presenciales 👤

## **INVERSIÓN:**

Descripción	Precios facturados	
Precio normal:	Bs. 400	
Precio con descuento por preventa SÓLO hasta el 01/07:	Bs. 350	
Descuentos corporativos para grupos de 3 o más. C/u:	Bs. 300	
	_	

Descuentos disponibles del 20% adicional para asociados del CII y SIB (presenta tu carnet de socio actualizado).

# ¿QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

- Clases virtuales en vivo vía ZOOM junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, donde tendrás acceso a las grabaciones de todas tus clases.
- **Certificado con valor curricular** de 21 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023 y el Colegio de Ingenieros Industriales de Santa Cruz CII-SCZ.
- Factura.

# DOCENTE: Ing. Claudia L. Cupé H.

MSc. En ciencia de alimentos y nutrición humana, Ing. de Alimentos, Auditor de SIG, Especialista en ISO 22000 e ISO 14000.

Experiencia profesional como jefe de producción y manejo de almacenes del área de producción, jefe de laboratorio de alimentos, Control de calidad y desarrollo de productos nuevos, responsable del SIG y exportación a Europa y Centro América.

Experiencia en implementación de certificación Orgánica, producción ecológica, trabajo como consultor en proyectos a diseño final de planta industriales de alimentos.



www.wibel.net

Virtuales R
Presenciales

# ¿CÓMO INSCRIBIRTE AL CURSO?

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
- En **nuestras oficinas:** Calle Jauru #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paragua y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes y los sábados de 08:30 a 12:30.
- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la tienda online: www.wibel.net

#### **MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES**



Tigo Money: 76070714



Titular: BELCAS S.R.L.
N°Cuenta:2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



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

Solicita QR para comodidad de pagos