

Fecha de inicio:

Octubre

3



Curso Online

Sesiones en vivo

Gestión de alérgenos

en la cadena logística de empaques para alimentos.



www.wibel.net



CONTENIDO

1.Introducción.

- 1.1.Definición
- 1.2.Listado de alérgenos según las normativas
- 1.3.Conceptos Básicos

2.Buenas prácticas de manufactura.

3.Inicio de HACCP.

4.Producto No Conforme.

- 4.1.Acciones correctivas, ante producto no conforme

5.Riesgos.

- 5.1.Definición de contacto cruzado
- 5.2.Control Personal
- 5.3.Análisis de detección de riesgos
- 5.4.Especificaciones de insumos y materiales
- 5.5.Proveedores
- 5.6.Evaluación y gestión de Crisis
- 5.7.Cadena productiva (Limpieza/Saneado/Produccion por etapa)
- 5.8.Almacenamiento

6. Gestión de alérgenos Identificación y clasificación de alógenos.

7. Contaminación Cruzada.

METODOLOGÍA:

La exposición tendrá el contenido teórico y el práctico; se realizan participación en clase, trabajo en grupos, debates.

Al final del curso se llevara a cabo una evaluación para verificar lo asimilado.

DIRIGIDO A:

- Personas que se desempeñen en niveles gerenciales, en niveles técnicos de producción, mantenimiento, calidad, laboratorio y en equipo HACCP.
- Contenido direccionado para empresas de manejo de alimento de manera directa o indirecta, de logística.

OBJETIVOS A CUBRIR:

- Conocer el movimiento de producto alimenticio en torno a la cadena productiva y logística.
- Aprenderás los concepto de contaminante químico alérgeno, fuentes biológicas y cruzado, el adecuado manipuleo del producto.
- Identificar el tiempo de envase según el tipo de producto alimenticio.
- Dar herramientas para manejo adecuado de empaque para alimentos.
- Conocer la forma de cuidados en el almacenaje y movimiento.

CRONOGRAMA E INVERSIÓN



Duración curso completo:
6 horas reloj.



Fecha de inicio: 03 de octubre.



Fecha de fin: 06 de octubre.



Horario
De 20:00 a 22:00 c/clase.



Modalidad
Online en vivo por ZOOM.

Octubre - 2023

L	M	M	J	V	S	D
						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					

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 350
Preventa, sólo hasta el 27 de septiembre.	Bs. 300
Precio Corporativo, para que seas parte con tu grupo de amigos o colegas de 3 o + integrantes:	Bs. 250

¿Qué incluye tu inversión?

- Clases en vivo por ZOOM, gran oportunidad de networking tanto con tus docentes como con tus compañeros de clases.
- Acceso por siempre a la nube donde podrás acceder mediante un link, a tus clases grabadas y documentos digitales como ser las normas y archivos editables (Descargables si deseas).
- **Certificado** en formato digital con valor curricular de 8 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.



DOCENTE E INSCRIPCIONES

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.

¿Cómo inscribirte?

- **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:** 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.
- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la **tienda online: www.wibel.net**

