



www.wibel.net



Fecha de inicio:

Octubre

19

Curso
Presencial



Sistemas de Gestión
de Inocuidad:
BPM/HACCP/POES.

CONTENIDO

TEMARIO

1. Buenas prácticas de manufactura en áreas industriales.
2. Seguridad alimentaria en toda la Cadena productiva.
3. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
4. Programas de Higiene y Saneamiento
5. Contaminantes, materias primas e insumos, emplazamiento, edificios e instalaciones.
6. Sistema de HACCP y su aplicación
7. Identificación y clasificación de tipos de peligros
8. Manejo y control de plagas/contaminación cruzada
9. Estructura y equipos, utensilios, personal, proceso tecnológico
10. Pasos iniciales de su implementación -5 pasos
11. Los 7 Principios de HACCP

BENEFICIOS

Serás capaz de desempeñarte en un equipo de trabajo dedicado al mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos a través de reglas básicas.

Los objetivos específicos son:

- Conocer el concepto de inocuidad.
- Identificar y apropiarse de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para proteger la inocuidad de los alimentos.
- Conocer la aplicación de POES en proceso de saneado y limpiezas

CRONOGRAMA



Duración curso completo:
8 Horas reloj



Fecha de inicio: 19 de octubre.

Fecha de fin: 26 de octubre.



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



Modalidad

Presencial sólo en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra.

Dirección: Calle 2 #4190, Plan 12 Hamacas, entre Av. Cristo Redentor y Av. Beni, 4to Anillo.

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					

INVERSIÓN

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 350
Precio corporativo, para inscritos en grupos de 3 o +.	Bs. 250

¿Qué incluye tu inversión?

- **Clases online**, 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 documentos digitales y normativas: NB/ISO/IEC 17025; NB/ISO 19011:2018 (Descargables si deseas).
- Certificación en formato digital con valor curricular de 13 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.



Medios de Pagos Disponibles



Tigo Money: 76070714



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



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

Solicita QR para comodidad de pagos

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**

