



Fecha de inicio:

Marzo
16

Modalidad
Presencial

Curso:

**CODEX ALIMENTARIUS:
PRINCIPIOS GENERALES
DE HIGIENE DE LOS
ALIMENTOS
CXC 1- 1969.**

 **wibel.net**



✉ info@wibel.net

☎ +591 78164943



CONTEXTO DE APLICACIÓN:

Conocer Codex Alimentarius es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

CONTENIDO REFERENCIAL:

1. Alimentos.

2. Buenas Prácticas de Higiene.

3. Principios HACCP:

3.1. Sistema de HACCP y su aplicación.

3.2. Identificación y clasificación de tipos de peligros.

3.3. Manejo y control de plagas/contaminación cruzada.

3.4. Estructura y equipos,

4. Principios generales de higiene de los alimentos CODEX.

4.1. Versión 2013.

4.2. Actualización 2020.

5. Seguridad alimentaria: Riesgos.

6. Cumplimiento normativo.

FINALIZADO EL CURSO:

- Podrás identificar y aplicar los fundamentos, principios y requisitos relacionados al análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP, considerando la legislación de inocuidad y el Codex Alimentarius.
- Aplicar los cambios en los pasos preliminares para implementar HACCP.
- Aplicar cambios de los principios del HACCP bajo legislación y Codex Alimentarius.



¿QUIÉNES PUEDEN SER PARTE?

Personas que se desempeñen en niveles liderazgo, en niveles técnicos de producción, mantenimiento, calidad, laboratorio y en equipo HACCP, en empresas que manejen alimentos.

¿QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

Al momento de hacer tu inscripción, esta incluye:

- **Clases presenciales** junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinidamente.
- **Sala acondicionada** con wifi, aire acondicionado, refrigerios.
- **Certificado** con valor curricular de 10 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- **Factura.**

¡ESTE 2024

Libera tu Potencial!



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 350
Preventa, sólo hasta el 11 de marzo.	Bs. 300
Precio corporativo, para inscritos en grupos de 3 o +.	Bs. 290

HORARIO DEL CURSO:



Duración curso completo:
8 horas reloj.



Fecha de inicio: 16 de marzo.



Fecha de fin: 17 de marzo.



HORARIO:
Sábado y domingo de 08:30 a 12:30
c/clase.



Modalidad
Presencial en la ciudad de Santa Cruz.

MARZO

D	L	M	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						

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

DOCENTE:

IBET CARLA VILLCA TUDELA

INGENIERO QUÍMICO, EDUCACIÓN SUPERIOR BASADO EN COMPETENCIAS, MASTER EN GESTIÓN DE RIESGOS.

Experiencia laboral más 15 años en industria alimenticia.

Puestos por los cuales trabajó: Gerente Planta, Subgerente de Calidad, Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas alimenticias. Consultor en calidad, seguridad y medio ambiente. Cursos dictados BPM/ HACCP/ Gestión de NO conformidades/ Metodología de aplicación de 5 S's/manejo de almacenes, Comité mixto/ evaluación de riesgos/permisos de trabajo, etc.

+
¡ESTE 2024
Libera
tu Potencial!
+



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

¿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 de atención al cliente**: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, 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. 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
Cl: 5843357

Solicita QR para comodidad de pagos