

Fecha de inicio:

Mayo
08

 **wibel.net**



Curso:

Gestión de Inocuidad Alimentaria: BPM/ Estandarización de procesos ISO 9001/ Manipulación, seguimiento y control de alimentos/ POES y aplicación de 5s.

Modalidad Virtual

✉ info@wibel.net

☎ +591 78164943



CONTEXTO DE APLICACIÓN:

Tener conocimientos acerca de la implantación de buenas prácticas de manufactura, así como la estandarización de procesos basando los conocimientos en la norma ISO 9001 de sistemas de calidad, así mismo que manipulen, realicen un correcto seguimiento y control los productos de una manera inocua evitando contaminar los alimentos y establecer POES y 5S adecuadas para los procesos de saneamiento de los almacenes, transporte y manipulación de alimentos.

CONTENIDO REFERENCIAL

1.1. Aspectos previos a considerar en el diseño de los PRR.

- 1.2. ¿Qué tipo de normas se manejan en el entorno alimentario?
- 1.3. Términos y definiciones.
- 1.4. Equipo de trabajo.
- 1.5. Ejercicio planteado de registros.

2.1. Identificación del establecimiento alimentario y del responsable

- 2.2. Ejercicio planteado de registros.
- 2.3. Equipo de trabajo Condiciones aplicables al producto (se llevará a cabo todo el trabajo con un ejemplo de producto elegido).
- 2.4. Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.
- 2.5. Construcción y distribución del edificio.
- 2.6. Ejercicio planteado de registros.

3.1. Distribución de los predios y áreas de trabajo

- 3.2. Ejercicio planteado de registros.
- 3.3. Servicios: Aire, agua y energía.
- 3.4. Ejercicio planteado de registros.
- 3.5. Eliminación de residuos.
- 3.6. Ejercicio planteado de registros.

4.1. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos

- 4.2. Ejercicio planteado de registros.
- 4.3. Control de proveedores.
- 4.4. Ejercicio planteado de registros.
- 4.5. Medidas para la prevención de contaminación cruzada.
- 4.6. Ejercicio planteado de registros.

5.1. Limpieza y desinfección

- 5.2. Ejercicio planteado de registros.
- 5.3. Plagas: Desinsectación y desratización.
- 5.4. Ejercicio planteado de registros.

6.1. Formación del personal

- 6.2. Ejercicio planteado de registros.
- 6.3. Higiene y bioseguridad del personal y servicios.
- 6.4. Ejercicio planteado de registros.

7.1. Trazabilidad y reprocesamiento

- 7.2. Ejercicio planteado de registros.
- 7.3. Procedimiento de retiro de productos.
- 7.4. Ejercicio planteado.

8.1. Almacenamiento

- 8.2. Ejercicio planteado.
- 8.3. Información del producto y sensibilización de los consumidores.
- 8.4. Requisitos para la obtención del registro SENASAG.



9.1. ¿Qué es ISO?

- 9.2. ¿Qué es la norma ISO 9001: 2015
- 9.3. Estructura de la norma ISO 9001: 2015.
- 9.4. Requisitos del 1 al 3.
- 9.5. Ejemplos y ejercicios de requisitos del 1 al 3.
- 9.6. Requisito 4: Contexto de la organización.
- 9.7. Ejemplos y ejercicios de requisito 4.
- 9.8. Requisito 5: Liderazgo.
- 9.9. Ejemplos y ejercicios de requisito 5.
- 9.10. Requisito 6: Planificación.
- 9.11. Ejemplos y ejercicios de requisito 6
- 9.12. Requisito 7: Apoyo.
- 9.13. Ejemplos y ejercicios de requisito 7.
- 9.14. Requisito 8: Operación.
- 9.15. Ejemplos y ejercicios de requisito 8.
- 9.16. Requisito 9: Evaluación del desempeño.
- 9.17. Ejemplos y ejercicios de requisito 9.
- 9.18. Requisito 10: Mejora.
- 9.19. Ejemplos y ejercicios de requisito 10.
- 9.20. Proceso de certificación de la norma ISO 9001: 2015.
- 9.21. ¿Qué es la certificación?
- 9.22. Proceso de certificación.
- 9.23. Beneficios de la certificación.

10. Buenas prácticas de elaboración y manipulación, seguimiento y control de alimentos.

- 10.1. ¿Qué son las BPEM?
- 10.2. ¿Cómo aplicar unas correctas BPEM? Ejemplos y ejercicios.
- 10.3. Seguimiento en la cadena de alimentos.
- 10.4. Control de alimentos en almacenes y logística.
- 10.5. Ejemplos y ejercicios.

11. POES y aplicación de la metodología 5S.

- 11.1. ¿Qué son las POES?
- 11.2. ¿Cómo se aplican las POES en la industria de alimentos?
- 11.3. Ejemplos y ejercicios.
- 11.4. ¿Qué son las 5S japonesas?

12. POES y aplicación de la metodología 5S.

- 12.1. Primera S Clasificación. Ejercicios
- 12.2. Segunda S Organización. Ejercicios
- 12.3. Tercera S Limpieza. Ejercicios
- 12.4. Cuarta S Estandarizar. Ejercicios
- Quinta S Seguir mejorando. Ejercicios

OBJETIVOS:

Los alumnos aprenderán a desarrollar el contenido para la industria donde desempeñan su trabajo no sólo de manera teórica, sino que a través de ejercicios prácticos planteados en clase podrán aplicar a las distintas áreas de trabajo en su empresa.

Aumentar las ventas de productos en las empresas, aplicado una mejora en los productos y procesos, mediante la implantación adecuada de los prerrequisitos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO?

Todo personal técnico operativo, que se desempeñe en las áreas de Control de Calidad, Inocuidad, Almacenes o todo aquel que se encuentre dentro de la cadena de producción de Alimentos.

¡ESTE 2024

Libera tu Potencial!



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 800
Preventa, sólo hasta el 01 de mayo.	Bs. 700
Precio corporativo, para inscritos en grupos de 3 o +.	Bs. 600

QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

- **Clases virtuales en vivo por ZOOM** junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible en la nube de manera indefinida, donde también estará disponible todas tus clases grabadas.
- **Certificado con valor curricular** de 44 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- **Factura.**

HORARIO DEL CURSO:



Duración curso completo:
34 Horas reloj.



Fecha de inicio: 08 de mayo.

Fecha de fin: 07 de junio.



Horario

Lunes a miércoles y viernes de 19:00 a 21:30. Últimas dos clases de 19:00 a 21:00



Modalidad

Virtual en vivo por ZOOM, puedes ser parte desde cualquier parte del mundo en tiempo real.

MAYO

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	

JUNIO

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

+
¡ESTE 2024
Libera
tu Potencial!
+



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 



DOCENTE:
Estefanía Soriano Ballivián
Ingeniera en Industrias Alimentarias

- Máster en Seguridad Alimentaria
- CESIF Madrid-Universidad CEU San Pablo
- Asesora en la Industria Alimentaria

¿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

INVERSIÓN:



Tigo Money: 76070714



Banco
Nacional
de Bolivia

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