



Junio
22

Curso **Presencial**

**Gestión de Inocuidad Alimentaria
(HACCP/ BPM/ POES/ 5Ss).**



CONTENIDO REFERENCIAL:

1. Metodologías 5 S's.

1.1. Beneficios de la aplicación de las 5s.

2. Buenas prácticas de manufactura en áreas industriales.

3. Seguridad alimentaria en toda la Cadena productiva.

4. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

4.1. Programas de Higiene y Saneamiento.

4.2. Contaminantes, materias primas e insumos, emplazamiento, edificios e instalaciones.

5. Sistema de HACCP y su aplicación.

5.1. Identificación y clasificación de tipos de peligros.

5.2. Manejo y control de plagas/contaminación cruzada.

5.3. Estructura y equipos, utensilios, personal, proceso tecnológico.

5.4. 5 pasos iniciales de su implementación.

5.5. Los 7 Principios de HACCP.

METODOLOGÍA:

La capacitación está organizada en función a 4 temas principales ordenados de manera lógica para lograr un avance secuencial y complementario para los participantes que al finalizar el curso, ser evaluados y cumplir con una ponderación de aprobación tendrán la competencia para gestionar una cadena de procesos inocuos desde el almacenamiento de materia prima hasta la puesta en venta y consumidor final del producto alimenticio o derivados.

HORARIO DEL CURSO:



Duración curso completo:
8 Horas reloj.



Fecha de inicio: 22 de junio.

Fecha de fin: 29 de junio.



Horario
Sábados de 08:30 a 12:30.



Modalidad
Presencial en la ciudad de Santa Cruz en una de nuestras propias instalaciones:

Sala 1: Calle Jauru #2410 , entre 2 y 3 Anillo, Av. Paraguá y, Santa Cruz de la Sierra.

Sala 2: Calle prolongación Aroma, Edificio Sumuqué N°61, entre 1 y 2 Anillo, Santa Cruz de la Sierra.

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 

INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 350
Preventa, sólo hasta el 15 de junio:	Bs. 300
Precio corporativo para grupos de 3 o más integrantes:	Bs. 280

¿QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

- **Clases presenciales en la ciudad de Santa Cruz** en nuestras propias instalaciones junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Aulas acondicionadas** con aire, wifi y refrigerios.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinida en la nube.
- **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.**

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 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**

+
¡ESTE 2024
Libera
tu Potencial!



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

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