



Modalidad: Virtual
a nivel Bolivia y LATAM.

 **wibel.net**



IMPLANTACIÓN DE PRERREQUISITOS (BPM Y POES) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SEGÚN LA NB-ISO -22002 Y EL REGLAMENTO UE 852/2004

Fecha de inicio:

3 de Septiembre



Más información

Inscripciones 24/7 vía web
Escríbenos: +591 78164943



CONTENIDO REFERENCIAL:

1.- Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR.

- 1.1. Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR.
- 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.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

- 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.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

- 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.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

- 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.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

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

6.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

- 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.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

- 7.1. Trazabilidad y reprocesamiento.
- 7.2. Ejercicio planteado de registros.
- 7.3. Procedimiento de retiro de productos.
- 7.4. Ejercicio planteado.



8.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004.

- 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.

METODOLOGÍA DEL CURSO

El contenido teórico se llevará a cabo mediante participación en clase y controles de lectura. El contenido práctico se llevará a cabo mediante ejercicios prácticos sobre el llenado de registros y documentos ya para que los alumnos puedan completarlos y exponerlos en la clase. Así mismo, al finalizar el curso se tomará una evaluación sumativa para evaluar los conocimientos adquiridos de los estudiantes.

¿QUIÉNES PUEDEN SER PARTE?

Profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos hasta gerentes. Estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Química o aquellos profesionales del área que quieran ampliar sus conocimientos.

El contenido del curso va direccionado a todo tipo de industria alimentaria o empresas que manipulan alimentos, como supermercados, almacenes o empresas que envasan alimentos.

CONTEXTO DE APLICACIÓN

La aplicación de la metodología del curso permitirá a los participantes asegurar las medidas básicas tanto dentro como fuera de la empresa para poder así producir productos inocuos y con excelente calidad.

HORARIO DEL CURSO:



Duración curso completo:
16 Horas reloj.



Fecha de inicio: 03 de septiembre.



Fecha de fin: 18 de septiembre.



Horario

Martes, miércoles y jueves de 19:00 a 21:00.



Modalidad

Virtual en vivo vía ZOOM.

SEPTIEMBRE

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					

+
¡ESTE 2024
Libera
tu Potencial!
+



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 400
Preventa, sólo hasta el 27 de agosto.	Bs. 350
Descuentos corporativos para grupos de 3 o más. C/u:	Bs. 300

¿QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

- **Clases virtuales vía ZOOM disponibles a nivel Bolivia y LATAM** junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinida en la nube CON ACCESO INDEFINIDO A TUS CLASES GRABADAS.
- **Certificado con valor curricular** de 21 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- **Factura.**

DOCENTE:

Ing. MSc. Estefanía Soriano Ballivián
Ingeniero 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 (**SOLICITA GPS VÍA WHATSAPP**).
- **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: BELCAS S.R.L.
N°Cuenta:
10000055213800
Cuenta corriente
Nit: 375983023

Solicita QR para comodidad de pagos

Empresas que
trabajaron
con nosotros

Contáctanos:

✉ info@wibel.net +591 78164943

Ingener

Monterrey
SOLUCIONES EN ACERO



HANSA

BBO
BEBIDAS BOLIVIANAS BBO S.A.

indatta

