



 Virtual

Implantación de Prerrequisitos (BPM y POES) en la Industria Alimentaria, según la NB-ISO-22002 y el Reglamento UE 852/2004



Lunes, miércoles a viernes
19:00 a 22:00 Hrs.

Curso avalado por:



3

Febrero



Implantación de Prerrequisitos (BPM y POES) en la Industria

Alimentaria según la NB-ISO-22002 y el Reglamento UE 852/2004



Fecha de Inicio y Fin
del 3 al 13 de febrero



Contenido y Horario

Lunes, miércoles a viernes
19:00 a 22:00 Hrs.



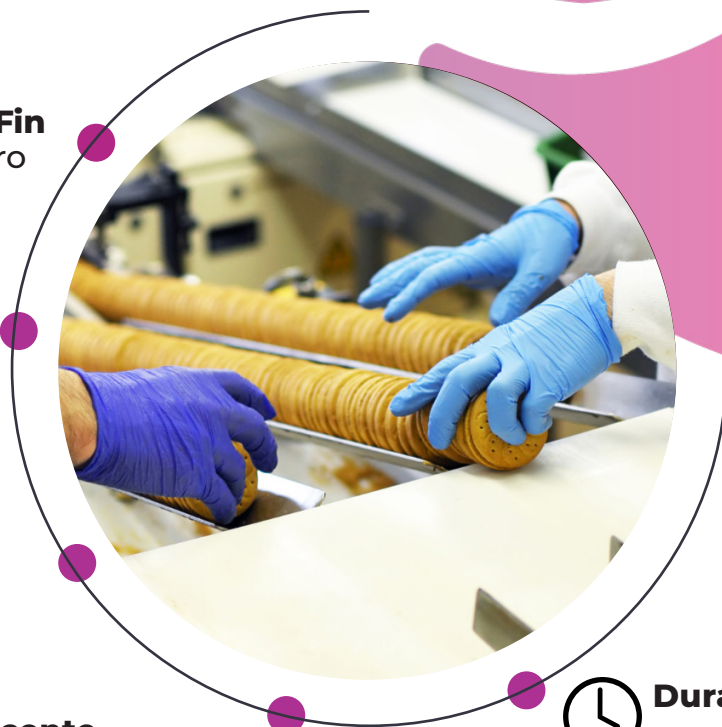
Modalidad
Virtual



Docente
Estefanía Soriano



Duración
16 hrs.



Contenido del Curso

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.

Objetivo

proporcionar a los estudiantes universitarios enfocados en la industria alimentaria las competencias necesarias para comprender y aplicar los principios de la vida útil de los productos alimenticios, considerando factores influyentes, alteraciones, y metodologías de evaluación. Además, se busca fortalecer el conocimiento sobre criterios microbiológicos, el impacto de los microorganismos en la conservación de alimentos, y los marcos legales y regulatorios aplicables.

Dirigido a:

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.

Duración

FEBRERO

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					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		

Horarios

**Lunes, Miércoles a
Viernes del 3 al 7 feb.**

19:00 a 22.00 hrs.

**Miércoles y Jueves
12 y 13 feb.**

19:00 a 21.00 hrs.

Inversión:

PRECIO NORMAL: 790 Bs.

**PREVENTA (HASTA EL 27 DE
ENERO): 740 Bs.**

PRECIO CORPORATIVO (3 O
MÁS PERSONAS): 690 Bs.

Alcance:

El curso abarca los prerequisites esenciales de la norma NB/ISO 22002 y el Reglamento Europeo 852/2004 para garantizar la inocuidad alimentaria, incluyendo la distribución de áreas de trabajo, gestión de servicios (aire, agua y energía), eliminación de residuos, mantenimiento de instalaciones, control de proveedores, prevención de contaminación cruzada, limpieza, desinfección y manejo de plagas. A través de ejercicios prácticos de registro, los participantes aprenderán cómo adoptar y documentar medidas efectivas para cumplir con los estándares regulatorios, fortaleciendo la seguridad alimentaria en las instalaciones de procesamiento y distribución. Aprender a adoptar y documentar medidas efectivas para cumplir con los estándares regulatorios, fortaleciendo la seguridad alimentaria en las instalaciones de procesamiento y distribución.



Docente:

Ing. Estefanía Soriano

Ingeniero en Industrias Alimentarias

Diplomado en educación superior
Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba, Bolivia.

Máster en seguridad alimentaria
Cesif Madrid / Universidad CEU San Pablo Online.

Licenciada en Ingeniería en Industrias Alimentarias
Universidad de Valle Cochabamba.

Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad de Burgos (España).

¿Qué Incluye tu Inscripción?:

Clases virtuales en vivo por ZOOM junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.

Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos como ser:

Certificado con valor curricular con **21 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Factura.



¿Cómo Inscribirte?

Ingresar a :

www.wibel.net



Inscripciones habilitadas 24/7

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



Visítanos a la Calle Jaurú #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.

Métodos de Pago:



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

