

16 de Enero

Curso Híbrido
Presencial/Virtual

Vida Útil de los Alimentos



jueves a martes
19:30 a 22:00 Hrs.

Curso avalado por:





Impulsamos tu crecimiento
profesional y empresarial.



CONTENIDO REFERENCIAL:

1. Alcance Teórico

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Definiciones.
- 1.3. Factores que influyen en la vida útil.
- 1.4. Alteraciones de los alimentos.
- 1.5. Etapas de un estudio de vida útil.
- 1.6. Metodologías para determinar la vida útil.
- 1.7. Criterios microbiológicos relevantes para la vida útil de los productos alimenticios.
- 1.8. Los microorganismos y su relación en la vida útil de los alimentos.
- 1.9. Marco legal y regulatorio.

2. Alcance Práctico

- 2.1. Desarrollo de casos prácticos.
- 2.2. Elaboración de procedimientos e informes.
- 2.3. Actividades durante la clase por grupos.

OBJETIVO DEL CURSO:

El curso tiene como objetivo proporcionar a los participantes los conocimientos fundamentales y prácticos necesarios para evaluar, gestionar y extender la vida útil de los alimentos. A través de una combinación de teoría, análisis de casos prácticos y actividades grupales, los asistentes aprenderán a identificar los factores que afectan la conservación de los productos alimenticios, aplicar metodologías para determinar su vida útil y cumplir con los criterios microbiológicos y normativas legales vigentes.

Este enfoque integral permitirá a los participantes desarrollar procedimientos e informes técnicos, fortaleciendo sus habilidades en el control de calidad y la seguridad alimentaria



Horario

10 Horas reloj.



Fecha de inicio: 16 de Enero.

Fecha de fin: 21 de Enero.



Duración curso completo:

Jueves a martes
De 19:30 a 22:00 c/clase.



Modalidad

Híbrido (presencial y virtual)

ENERO

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	

ALCANCE:

Este curso proporcionará una comprensión integral sobre los principios, metodologías y aplicaciones prácticas relacionadas con la vida útil de los productos alimenticios.



Impulsamos tu crecimiento
profesional y empresarial.



ALCANCE:

Los participantes adquirirán conocimientos teóricos y habilidades prácticas para evaluar y garantizar la calidad y seguridad de los alimentos durante su período de almacenamiento y consumo.

HORARIO, INVERSIÓN Y DOCENTE

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 680
Preventa, sólo hasta el 10 de enero.	Bs. 630
Precio corporativo, para inscritos en grupos de 3 o +.	Bs. 580

Descuento del 20% para afiliados de la S.I.B. Santa Cruz

¿Qué incluye tu inversión?

- Acceso por siempre a la nube donde podrás acceder mediante un link a tus documentos digitales de apoyo para tus prácticas (Descargables si deseas) y grabaciones de cada clase en vivo.
- Certificación en formato digital y físico con valor curricular de 13 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- Facturación.
- Refrigerio.



Docente

Dra. M.Sc. María Teresa Quiroz Panoso.

Licenciada en Bioquímica, Mención en bromatología y Control de Calidad de los Alimentos, Especialista en Inocuidad Alimentaria, Máster en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Docente y consultor interno y externo en diversas empresas del medio; Jefe de Aseguramiento de Calidad en Laboratorio Telchi Litel, Supervisora de Calidad e Inocuidad en Newrest Bolivia Soporte S.R.L., Analista de Control de Calidad en Industrias Luri, Analista de Calidad en Fagal Nestlé Bolivia S.R.L., Auxiliar de Laboratorio de Control de Calidad en FRIDOSA S.A.



Impulsamos tu crecimiento
profesional y empresarial.



INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGOS

¿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**: Calle Jaurú #2410, Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av. Paraguá 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**



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