



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



5 encuentros
19:00 a 22:00 hrs.

24 de Abril.



Modalidad Virtual

Disponible para toda Bolivia

Docente:
M.sc Estefanía Soriano
Máster en Industrias Alimentarias

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 24 de Abril al 2 de mayo



Contenido y Horario
Martes a viernes
19:00 a 22:00 Hrs.



Modalidad
Virtual para Bolivia y Latam.



Docente
M.sc Estefanía Soriano



Duración
15 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.

Duración

ABRIL

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	29	30	1	2	3	4

Inversión:

PRECIO NORMAL:	790 Bs.
PREVENTA (HASTA EL 17 DE ABRIL):	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 **20 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.



Factura.

¿Cómo Inscribirte?

Ingresa 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.



Nº Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta de Ahorro:
10000055213800
NIT: 375983023



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023