



21 de Mayo.



Modalidad híbrida
Presencial y virtual

Disponible para toda Bolivia

Curso:

Estudio de la Vida Útil de los Alimentos



4 encuentros
19:00 a 21:30 hrs.

Docente:

M.sc María Teresa Quiroz P.

Master en Sistema de Gestión de
Calidad e Inocuidad

Estudio de la Vida Útil de los Alimentos



Fecha de Inicio y Fin
del 21 al 26 de mayo



Contenido y Horario
Miércoles a lunes
19:00 a 21:30 Hrs.



Modalidad
Híbrido (virtual y
presencial) para
Bolivia y Latam.



Docente
M.sc Maria Teresa Quiroz
Panoso



Duración
10 hrs.



Contenido del Curso

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. Contenido Práctico

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

PRERREQUISITOS:

Los participantes deberán tener conocimientos previos en microbiología de los alimentos, indicadores de calidad, contaminación cruzada (deseable).

Objetivo

Brindar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para comprender, evaluar y aplicar criterios científicos en la determinación de la vida útil de los alimentos. A través del análisis de factores determinantes, metodologías específicas, criterios microbiológicos y normativas vigentes, se busca desarrollar competencias para identificar alteraciones, diseñar procedimientos adecuados y elaborar informes técnicos. El curso incluye actividades prácticas y casos reales que fortalecen el aprendizaje y la aplicación efectiva de los contenidos en contextos profesionales.

Dirigido a:

Estudiantes universitarios enfocados a la industria alimentaria.

Profesionales o trabajadores que se desempeñan en funciones o cargos afines a la Industria Alimentaria.

Industria enfocada a la producción, manipulación o comercialización de alimentos y derivados.

Duración

MAYO

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	31	

Inversión:

PRECIO NORMAL:	730 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 21 DE MAYO):	680 Bs.
--	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	630 Bs.
--	---------

Alcance:

El curso abarca tanto los fundamentos teóricos como la aplicación práctica para la evaluación de la vida útil de los alimentos. Incluye el estudio de factores que afectan la conservación, metodologías de análisis, criterios microbiológicos y el marco regulatorio aplicable. Además, se desarrollan habilidades para interpretar resultados, elaborar procedimientos técnicos y generar informes conforme a estándares de calidad. A través de actividades grupales y casos prácticos, los participantes podrán aplicar los conocimientos adquiridos en contextos reales del sector alimentario.

Docente:

M.sc Maria Teresa Quiroz Panoso

Licenciatura en Bioquímica, con Mención en Bromatología.
Master en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad

- Actualmente responsable de Garantía de Calidad en Laboratorio Telchi Litel,
- Encargada de Sistema de Gestión de Calidad, Responsable de realizar Auto inspecciones en el Marco de Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas de Almacenamiento.
- Docente consultor Independiente en Capacitaciones y formación continua.

¿Qué Incluye tu Inscripción?:

Clases virtuales en vivo por GOOGLE MEET junto al docente y tus compañeros, una 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.

Certificado con valor curricular con **13 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Factura.



¿Cómo Inscribirte?

Ingresa a :

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: BELCAS S.R.L.

Cuenta de Ahorro:

10000055213800

NIT: 375983023



Titular: de BELCAS S.R.L.

N° Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023