



28 de Junio.



Modalidad Híbrido
Presencial o virtual

Disponible para toda Bolivia

Curso:

Gestión de Inocuidad Alimentaria HACCP/BPM/Poes/5ss



2 encuentros
08:30 a 12:30 hrs.

Curso avalado por:



Docente:

M.sc Ibet Villca Tudela

Especialista en la Industria Alimentaria

Gestión de Inocuidad Alimentaria (HACCP/BMP/Poes/5ss)



Fecha de Inicio y Fin
del 28 de junio y 5
de julio



Contenido y Horario
Sábados
08:30 a 12:30 Hrs.



Modalidad
Híbrido (virtual
o presencial)



Docente
M.Sc Ibet Villca Tudela



Duración
8 hrs.



Contenido del Curso

1. Metodologías 5 S's.

1.1. Beneficios de la aplicación de las 5s.

2. Buenas prácticas de manufactura en áreas industriales.

3. Seguridad alimentaria en toda la Cadena productiva.

4. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

4.1. Programas de Higiene y Saneamiento.

4.2. Contaminantes, materias primas e insumos, emplazamiento, edificios e instalaciones

5. Sistema de HACCP y su aplicación.

5.1. Identificación y clasificación de tipos de peligros.

5.2. Manejo y control plagas/contaminación cruzada.

5.3. Estructura y equipos, utensilios, personal, proceso tecnológico.

5.4. Pasos iniciales implementación -5 pasos.

5.5. Los 7 Principios de HACCP.

Objetivos

Brindar a los participantes los conocimientos y herramientas necesarios para implementar buenas prácticas de manufactura, higiene y seguridad alimentaria en entornos industriales. El curso tiene como objetivo fortalecer la gestión de calidad e inocuidad a lo largo de toda la cadena productiva, mediante la aplicación de metodologías como las 5 S's, procedimientos de saneamiento, y el sistema HACCP, enfocado en la prevención de riesgos y el cumplimiento de estándares internacionales.

Dirigido a:

Profesionales y técnicos del área de producción, control de calidad, inocuidad alimentaria y operaciones industriales; así como supervisores, jefes de planta y responsables de procesos en la industria alimentaria y afines.

Duración JUNIO

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	5	6

Inversión:

PRECIO NORMAL:	750 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 28 DE JUNIO):	700 Bs.
---	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	650 Bs.
--	---------

DESCUENTO DEL 20% PARA AFILIADOS DE LA S.I.B.
SANTA CRUZ

Alcance:

El curso abarca la aplicación de metodologías de orden y limpieza (5 S's), buenas prácticas de manufactura, programas de higiene y saneamiento, y la implementación del sistema HACCP. Se enfoca en el control de peligros, prevención de la contaminación y cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria.

Docente:

M.Sc. Ibet Villca Tudela

- +15 de años de experiencia dentro de la industria alimenticia, en puestos como ser: Gerente de Planta, Subgerente de Calidad, Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas alimenticias.
- Desarrollo de cursos de capacitación en: BPM, HACCP, Gestión de No Conformidades, Metodología de aplicación de 5 S's, Manejo de almacenes, Comité Mixto, Evaluación de riesgos, Permisos de trabajos, etc.

¿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 **11 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023 y el Colegio de Ingenieros Industriales de Santa Cruz

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.

BNB

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