

10 de octubre



Implementación de BPM, POES y Normativas en la Industria Alimentaria

19:00 a 22:00 hrs
5 encuentros



Docente: Lic. Estefany Soriano
INSCRIPCIONES PARA TODA BOLIVIA

Avalado por:





Implementación de BPM, POES y normativas en la Industria Alimentaria

Objetivo

El objetivo es que los profesionales y trabajadores de industrias alimentarias, tengan conocimientos acerca de la implantación de prerequisites en la industria alimentaria y la aplicación de las mismas, para que posteriormente puedan desarrollarlos de manera correcta en la práctica profesional.

Específicos

Los participantes logren captar y comprender de manera adecuada los prerequisites en la industria alimentaria con ejemplos basados en la aplicación de una industria y así mismo que los participantes puedan desarrollar ejercicios planteados.

Contenido

Unidad 1: Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR (Primera clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas)

- Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR
- ¿Qué tipo de normas se manejan en el entorno alimentario?
- Términos y definiciones
- Equipo de trabajo
- Ejercicio planteado de registros

Unidad 2: Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2004 (Segunda clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas)

- Identificación del establecimiento alimentario y del responsable
- Ejercicio planteado de registros
- Equipo de trabajo Condiciones aplicables al producto (se llevará a cabo todo el trabajo con un ejemplo de producto elegido)

- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2002

- Construcción y distribución del edificio
- Ejercicio planteado de registros.

Unidad 3: Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2024 (Tercera clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas)

- Distribución de los predios y áreas de trabajo
- Ejercicio planteado de registros
- Servicios: Aire, agua y energía
- Ejercicio planteado de registros
- Eliminación de residuos
- Ejercicio planteado de registros

Unidad 4: Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2024 (Cuarta clase 1h teóricas y 1h prácticas)

- Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
- Ejercicio planteado de registros
- Control de proveedores
- Ejercicio planteado de registros
- Gestión de alérgenos y prevención de contaminación cruzada
- Ejercicio planteado de registros

Unidad 5: Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2024 (Quinta clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas)

- Limpieza y desinfección
- Ejercicio planteado de registros
- Plagas: Desinsectación y desratización
- Ejercicio planteado de registros

Unidad 6: .- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2024 (Sexta clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas)

- Formación del personal
- Ejercicio planteado de registros
- Higiene y bioseguridad del personal y servicios
- Ejercicio planteado de registros

7.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2024 (Séptima clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas)

- Trazabilidad y reprocesamiento
- Ejercicio planteado de registros
- Procedimiento de retiro de productos
- Ejercicio planteado
- Redistribución de alimentos
- Cultura de seguridad alimentaria

8.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento europeo 852/2024 (Octava clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas)

- Almacenamiento
- Ejercicio planteado
- Información del producto y sensibilización de los consumidores
- Requisitos para la obtención del registro SENASAG





Dirigido a: _____

Profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos hasta gerentes. También va dirigido a 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 _____

OCTUBRE

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		



Horario _____

Viernes, Lunes,
Miércoles, Jueves y
Viernes

19:00 a 22:00 Hrs.

15 hrs reloj.

Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance:

Este curso ofrece una aplicación práctica de los prerequisites de inocuidad alimentaria en diferentes áreas, como instalaciones, procesos, personal, proveedores y gestión documental. Además, permite comprender la normativa NB-ISO-22002 y el Reglamento UE 852/2004, mediante ejercicios de registros que facilitan su implementación real. Está dirigido a trabajadores, técnicos y responsables de calidad en la industria alimentaria, brindando la capacitación necesaria para enfrentar auditorías y cumplir con requisitos regulatorios, incluido el registro SENASAG.

Inversión:

PRECIO
NORMAL:

830 Bs.

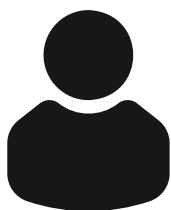
**PREVENTA
(HASTA EL 3 DE OCTUBRE):**

780 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS):

730 Bs.





Docente:

M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

- Ingeniera en Industrias Alimentarias.
- Estudió un año la carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- Experiencia laboral en cervecería artesanal, desempeñándose como encargada de producción.
- Maestría en Seguridad Alimentaria.
- Actualmente dicta cursos de seguridad alimentaria dirigidos a profesionales y estudiantes del área.

¿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.

Factura.



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

¿Cómo Inscribirte?

1

Ingresa a :

wibel.net



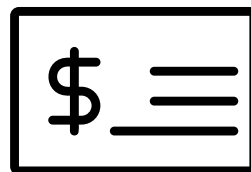
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú
#2410 , Entre 2 y 3 Anillo,
Entre Av Paraguará 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.

2



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
+591 78528175

Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714
Titular: BELCAS S.R.L.



NºCuenta: 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