

25 de septiembre

Trazabilidad Alimentaria

Modalidad virtual

19:00 a 21:30 hrs

4 encuentros



Docente: M.sc María Teresa Quiroz
INSCRIPCIONES PARA TODA BOLIVIA

Avalado por:


BELCAS


Colegio de Ingenieros Industriales
SANTA CRUZ



Trazabilidad Alimentaria

Objetivo

Capacitar a los participantes para comprender, diseñar e implementar un sistema de trazabilidad eficaz en la industria alimentaria, cumpliendo con las normativas vigentes y mejorando la seguridad y calidad de sus productos

Específicos

- Comprender los fundamentos: Definir la trazabilidad y sus distintos tipos, y explicar su importancia en la industria alimentaria, incluyendo sus beneficios económicos y de seguridad.
- Conocer la normativa: Identificar y entender los principales requisitos legales y normativos (nacionales e internacionales) que rigen la trazabilidad en el sector alimentario.
- Identificar elementos clave: Reconocer los componentes esenciales de un sistema de trazabilidad, como los métodos de identificación, los puntos de control y las tecnologías disponibles.

Contenido

1. Qué es la Trazabilidad

- Definición y principios fundamentales.
- Diferencia entre trazabilidad y rastreabilidad.
- Tipos de trazabilidad: "hacia adelante" (del producto al cliente) y "hacia atrás" (del producto al origen).

1.2. Importancia y Beneficios de la Trazabilidad.

- Seguridad alimentaria y gestión de crisis.
- Cumplimiento de requisitos legales y normativos (nacionales e internacionales).
- Mejora de la eficiencia operativa y control de la cadena de suministro.
- Incremento de la confianza del consumidor y valor de marca.

1.3. Marco Legal y Normativo.

- Requisitos clave en la legislación alimentaria.

- Normas voluntarias y certificaciones (Ej. ISO 22005, GlobalG.A.P.).
- Implicaciones legales y responsabilidades de las empresas.

2. Elementos Clave de un Sistema de Trazabilidad

2.1. Identificación y Codificación.

- Métodos de identificación de productos: lotes, números de serie, códigos de barras (EAN, UPC), códigos QR.
- Sistemas de codificación estandarizados y su aplicación práctica.

2.2. Recopilación de Datos y Puntos de Control Críticos.

- Establecimiento de puntos de control críticos (CCP) para la trazabilidad.
- Qué datos registrar en cada etapa de la cadena: materia prima, producción, envasado, distribución.
- Métodos de registro: manual (papel) vs. digital.

2.3. Herramientas y Tecnologías para la Trazabilidad.

- Software de gestión (ERP, WMS).
- Tecnologías de auto-identificación (RFID).
- Diseño e Implementación de un Plan de Trazabilidad

3.1. Pasos para el Diseño de un Plan de Trazabilidad.

- Análisis de la cadena de suministro (mapa de procesos).
- Definición de los objetivos y alcance del sistema.
- Creación de un equipo de trazabilidad.

3.2. Desarrollo de Procedimientos.

- Procedimientos para la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás.
- Procedimientos de registro de datos.
- Integración con otros sistemas de gestión (calidad, seguridad).

3.3. Capacitación y Responsabilidades.

- Formación del personal en los procedimientos de trazabilidad.
- Asignación de responsabilidades y roles.

- Importancia del compromiso de la dirección.

4. Gestión de Incidentes y Retirada de Productos

4.1. Simulacros y Verificación del Sistema.

- Diseño y ejecución de simulacros de trazabilidad.
- Evaluación de la eficacia del sistema (tiempo de respuesta, precisión de la información).
- Identificación de áreas de mejora.

4.2. Protocolo de Gestión de Crisis y Retirada.

- Pasos para la retirada de un producto del mercado.
- Comunicación con las autoridades competentes, distribuidores y consumidores.
- Documentación y registro del proceso de retirada.

4.3. Casos de Estudio.

- Análisis de casos reales de crisis alimentarias y el papel de la trazabilidad.

5. Lecciones aprendidas y mejores prácticas.

5.1. Taller Práctico: Creación de un Sistema de Trazabilidad.

- Ejercicio en grupos o individual: diseñar un plan de trazabilidad para un producto alimentario específico (Ej. carne, lácteos, frutas).
- Presentación y discusión de los planes diseñados.

5.2. Casos de Éxito en la Trazabilidad.

- Ejemplos de empresas que han implementado sistemas de trazabilidad avanzados.
- Cómo la trazabilidad ha mejorado su competitividad y reputación.

5.3. Tendencias Futuras y Conclusiones.

- El futuro de la trazabilidad: inteligencia artificial, internet de las cosas.
- Revisión de los puntos clave del curso y ronda de preguntas.



Duración

SEPTIEMBRE

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					



Horario

Jueves, viernes,
lunes y martes
21:00 a 21:30 Hrs.

10 hrs reloj.

Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Dirigido a:

Jefes de producción , de control
de calidad, analistas de control
de calidad



Alcance:

proporcionar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para comprender los principios, beneficios y marco legal de la trazabilidad, así como los elementos clave para su aplicación en la cadena de suministro alimentaria. A lo largo del programa se abordará la identificación y codificación de productos, la recopilación de datos en puntos críticos, el uso de herramientas tecnológicas, el diseño de planes de trazabilidad y la gestión de incidentes, con énfasis en la seguridad alimentaria, la eficiencia operativa y el cumplimiento normativo. Al finalizar, los participantes estarán preparados para implementar sistemas de trazabilidad que fortalezcan la confianza del consumidor, la competitividad empresarial y la sostenibilidad del sector alimentario.

Inversión:

PRECIO
NORMAL:

820 Bs.

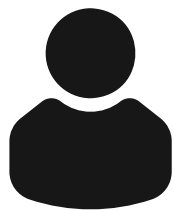
PREVENTA
(HASTA EL 22 DE SEPTIEMBRE):

770 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS):

720 Bs.





Docente:

M.Sc. Maria Teresa Quiroz Panoso

- Lic. en Bioquímica.
- Máster en Sistema de Gestión de Calidad Alimentaria con especialidad en Inocuidad Alimentaria.
- Consultor externo en temas de procesos productivos en la industria Farmacéutica, industrial y alimenticia.

¿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 **16 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.

¿Cómo Inscribirte?

1

Ingresa a :

wibel.net



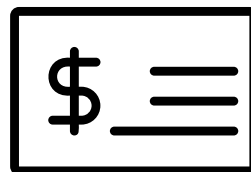
Inscripciones habilitadas 24/7



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