

8 de octubre

Buenas Prácticas de Laboratorio para el Control de Calidad de los Alimentos

19:00 a 21:00 hrs
5 encuentros

Modalidad virtual



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

Avalado por:


BELCAS


Colegio de Ingenieros Industriales
SANTA CRUZ



Buenas Prácticas de Laboratorio para el Control de Calidad de los Alimentos

Objetivo

Capacitar a los participantes con los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para implementar y mantener Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL), asegurando la calidad, fiabilidad y trazabilidad de los resultados en el control de calidad de los alimentos, y contribuyendo así a la inocuidad alimentaria y la confianza del consumidor

Específicos

- Identificar y aplicar medidas de seguridad y bioseguridad para proteger al personal del laboratorio y prevenir la contaminación cruzada de muestras.
- Dominar los principios de validación y verificación de métodos, así como la correcta calibración y mantenimiento de equipos.
- Desarrollar habilidades para la creación y manejo de la documentación clave, como los Procedimientos Operativos Estándar (POE) y los registros, para asegurar la trazabilidad y auditabilidad de los resultados.
- Aplicar los conocimientos teóricos en situaciones prácticas para identificar y corregir errores, manejar no conformidades y promover la mejora continua en el laboratorio.
- Comprender el marco normativo y legal de las BPL y su papel crucial en la garantía de la calidad y la seguridad de los alimentos

Contenido

1.1 Fundamentos de las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL)

1.2 Introducción a las BPL:

- Definición, principios y objetivos de las BPL.
- Importancia en la industria alimentaria y su relación con la inocuidad y la confianza del consumidor.

1.3 Marco Legal y Normativo

1.4 Regulaciones nacionales e internacionales relevantes (ISO 17025, Codex Alimentarius, entre otros).

1.5 Requisitos clave para la acreditación de laboratorios

- Gestión de la Calidad en el Laboratorio

1.6 Documentación esencial: manual de calidad, procedimientos operativos estándar (POE), registros.

1.7 Trazabilidad de muestras y resultados.

2. Riesgos en el Laboratorio:

- Identificación de peligros químicos, biológicos y físicos.
- Manejo y almacenamiento seguro de reactivos y muestras.

2.1 Equipos de Protección Personal (EPP):

- Selección y uso correcto de EPP (batas, guantes, gafas de seguridad).

2.2 Manejo de Residuos:

- Clasificación, segregación y disposición adecuada de residuos de laboratorio (biopeligrosos, químicos, etc.).

2.3 Protocolos de Emergencia:

Procedimientos en caso de derrames, incendios o accidentes.

3. Aseguramiento de la Calidad Analítica

3.1 Control de Calidad Analítico: o Verificación y calibración de equipos (balanzas, pH-metros, espectrofotómetros).

- Uso de materiales de referencia certificados (MRC).

3.2 Validación y Verificación de Métodos:

3.3 Parámetros clave: exactitud, precisión, linealidad, límite de detección y cuantificación.

3.4 Importancia de los métodos validados para la toma de decisiones.

4 Auditorías y Mejora Continua:

4.1 Auditorías internas y externas para evaluar el cumplimiento de las BPL.

4.2 Manejo de no conformidades y acciones correctivas.

Dirigido a:

Dirigido a profesionales, técnicos y estudiantes del área de alimentos, biotecnología, química, responsables de gestión de calidad, supervisores y personal operativo que buscan fortalecer sus conocimientos en Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL).



Alcance:

Este curso abarca desde los fundamentos de la metodología OKR y su impacto en la gestión organizacional, hasta el diseño de objetivos estratégicos, la implementación en distintos niveles de la empresa, el seguimiento y la retroalimentación en ciclos periódicos. Los participantes también desarrollarán un plan de acción personal para aplicar los OKR en su entorno laboral, fomentando una cultura de innovación, responsabilidad y enfoque en resultados.

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

Miércoles, viernes
y lunes

19:00 a 21:00 h.

10 hrs reloj.

Modalidad

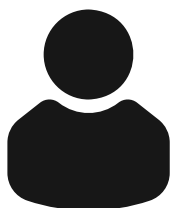
- Virtual para toda Bolivia y LATAM

Inversión:

PRECIO NORMAL:	760 Bs.
-------------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 1 DE OCTUBRE):	710 Bs.
--	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	660 Bs.
---	---------



Docente:

M.Sc. Maria Teresa Quiroz Panoso

Lic. Bioquímica

- Docente de Diplomado de Inocuidad Alimentaria.
- Licenciada en Bioquímica con experiencia en Industria Alimentaria cosmética y medicamentos. En Control de calidad y aseguramiento de calidad.
- Licenciatura en Bioquímica, con Mención en Bromatología.
- Master en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad.
- Actualmente responsable de Garantía de Calidad en laboratorio.
- 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.

Factura.



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 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 Paraguá 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.



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