

9 de diciembre

Técnicas de Laboratorio en la Industria Alimentaria: Claves para la Seguridad, Calidad y Análisis

Modalidad virtual

19:30 a 21:30 hrs
7 encuentros



Docente: Lic. Javier Victorio Ramel
INSCRIPCIONES PARA TODA BOLIVIA

Avalado por:


BELCAS


Colegio de Ingenieros Industriales
SANTA CRUZ



Técnicas de Laboratorio en la Industria Alimentaria: Claves para la Seguridad, Calidad y Análisis

Objetivo

Capacitar a los participantes en el dominio de técnicas de análisis de laboratorio aplicadas al control de triquinosis y microbiología en alimentos

Específicos

- Aplicación inmediata : Herramientas para resolver problemas reales en control de calidad, detección de fraudes y seguridad alimentaria.
- Actualización normativa : Conocimiento de estándares internacionales (Codex Alimentarius, ISO, FDA).
- Habilidades técnicas : Dominio de métodos fisicoquímicos, microbiológicos e instrumentales (HPLC, GC-MS, PCR, etc.).
- Versatilidad : Aplicable en laboratorios, industrias alimentarias y entidades de regulación.
- Competitividad laboral : Certificación en técnicas demandadas en el sector.

Contenido

Unidad 1: Introducción y Fundamentos Analíticos

- Importancia del análisis de alimentos.
- Clasificación de técnicas analíticas (destructivas/no destructivas).
- Microbiología básica y control de patógenos.
- Normativas y validación de métodos (ISO 17025, Codex).

Unidad 2: Técnicas Fisicoquímicas

- Preparación de muestras.
- Determinación de humedad, pH, acidez, cenizas, proteínas, grasas y carbohidratos.
- Medición de densidad, viscosidad y fibra.

Unidad 3: Técnicas Microbiológicas

- Preparación de muestras y medios de cultivo.
- Detección de patógenos (Salmonella , Listeria , E. coli).

- Evaluación de microbiota útil (fermentación, probióticos).
- Métodos rápidos (PCR, ELISA, ATP-bioluminiscencia).

Unidad 4: Técnicas Sensoriales y Evaluación Organoléptica

- Percepción humana y análisis sensorial.
- Métodos descriptivos, afectivos y discriminativos.
- Paneles de catadores y condiciones de prueba.
- Instrumentación (colorimetría, texturómetro).

Unidad 5: Métodos Instrumentales

- Espectroscopía (UV-Vis, FTIR, NIR).
- Cromatografía (GC, HPLC) y espectrometría de masas.
- Resonancia magnética nuclear (RMN) y análisis de imagen.

Unidad 6: Detección de Contaminantes y Adulteraciones

- Análisis de plaguicidas, metales pesados y micotoxinas.
- Identificación de fraudes alimentarios (aceites, lácteos, mieles).
- Técnicas inmunoquímicas y biosensores para alérgenos.

Unidad 7: Aplicaciones Prácticas y Resolución de Casos

- Estudios de casos reales (contaminación, fraudes, brotes).
- Interpretación de resultados y toma de decisiones.
- Tendencias futuras (nanotecnología, IA, técnicas ómicas).

DIRIGIDO A:

Técnicos en alimentos, responsables de calidad, supervisores de laboratorio, gerentes de planta y profesionales interesados en mejorar el control analítico y la calidad en la producción alimentaria

Duración

DICIEMBRE

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

Lunes a viernes
19:30 a 21:30 h.
14 hrs reloj.

Modalidad

Virtual para toda Bolivia y LATAM

Alcance: _____

Este curso proporciona herramientas prácticas y actualizadas para garantizar la calidad, seguridad y autenticidad de los alimentos mediante técnicas analíticas avanzadas.

Ideal para profesionales que buscan fortalecer sus competencias en control de calidad, investigación y cumplimiento normativo en la industria alimentaria.

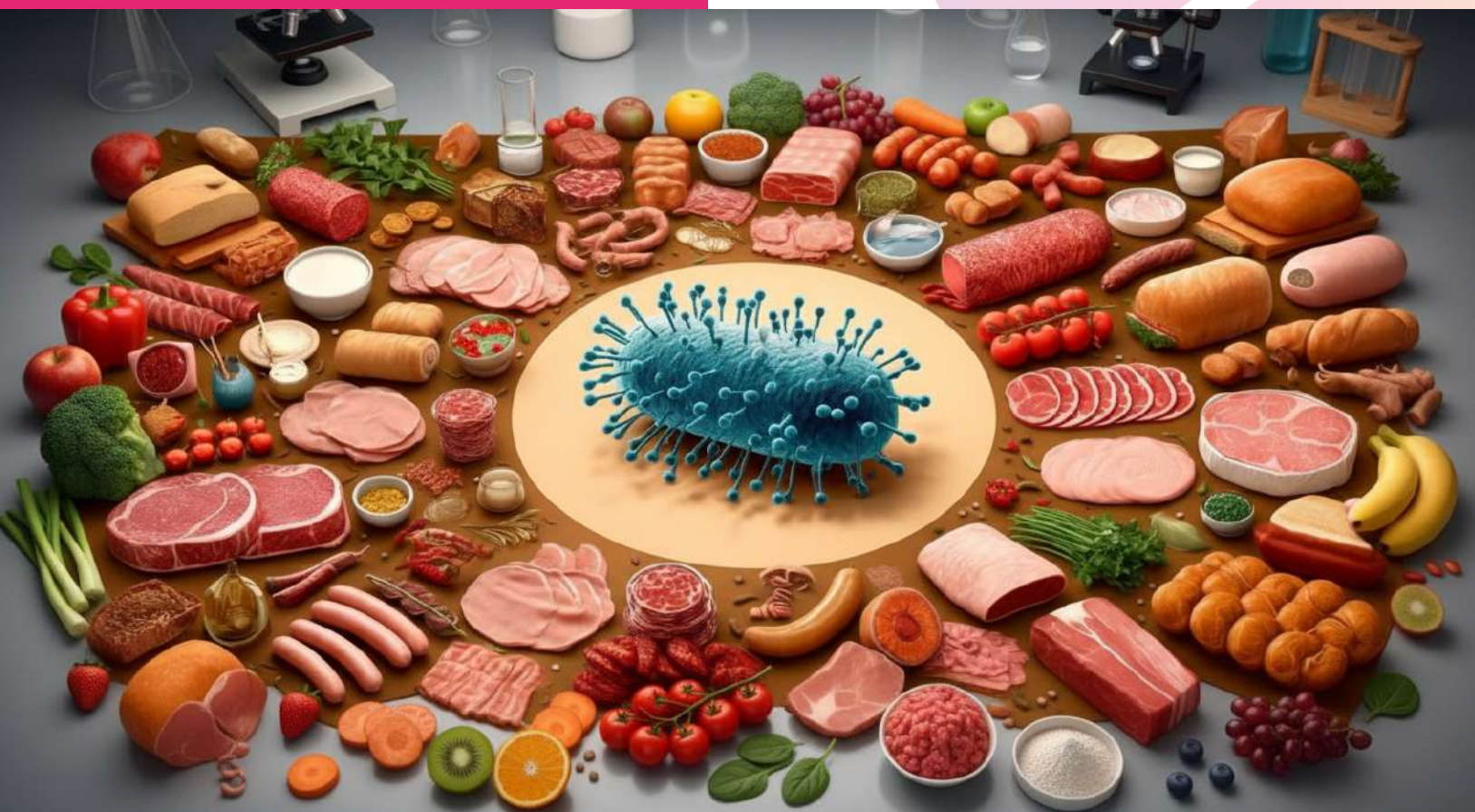
Inversión: _____

PRECIO NORMAL:	910 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 2 DE DICIEMBRE)	860 Bs.
---	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS)	810 Bs.
--	---------

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





Docente:

Lic. Javier Victorio Ramel



Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos con experiencia en docencia técnica y capacitación interna en industrias cárnicas, molinos y cooperativas.

Ha dictado formaciones sobre Buenas Prácticas de Manufactura, higiene industrial, inocuidad alimentaria y control de procesos. Docente de Educación Tecnológica en escuelas secundarias técnicas de la provincia de Santa Fe, con enfoque práctico en producción, calidad y seguridad alimentaria.

¿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 **19 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.



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