

24 FEBRERO



GESTIÓN INTEGRAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

MODALIDAD VIRTUAL

Docente: M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

Avalado por:





Gestión Integral de Inocuidad Alimentaria

Objetivo Principal

Capacitar a los participantes en el diseño e implementación de sistemas de gestión integral de inocuidad alimentaria, proporcionando las herramientas técnicas necesarias para su puesta en marcha y mantenimiento eficaz dentro de la industria de alimentos.

Objetivos Específicos

- Comprender los principios y directrices para la implementación de programas de prerequisites y del sistema HACCP, mediante el análisis de casos prácticos y ejercicios de aplicación real.
- Desarrollar la capacidad técnica para diseñar, gestionar y validar los registros y la documentación necesaria que asegure el cumplimiento normativo ante auditorías de inocuidad.
- Identificar y controlar los puntos críticos en la cadena productiva para garantizar la seguridad del producto final.

Contenido

Unidad 1: Aspectos Previos a Considerar en la Implementación de los Sistemas de Gestión Integral de Inocuidad Alimentaria

- Aspectos previos a considerar en el diseño de los PRR.
- Tipos de normas en el entorno alimentario.
- Términos y definiciones fundamentales.
- Conformación del equipo de inocuidad.
- Identificación del establecimiento alimentario y del responsable.
- Condiciones aplicables al producto (desarrollo con ejemplo práctico).
- Construcción y distribución del edificio.
- Distribución de los predios y áreas de trabajo.

Unidad 2: Implementación de los Sistemas de Gestión Integral de Inocuidad Alimentaria

- Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Control de proveedores: ejemplos prácticos y aplicaciones.

- Medidas para la prevención de contaminación cruzada.
- Limpieza y desinfección: protocolos y aplicaciones.
- Gestión de alérgenos y prevención de riesgos.
- Plagas: estrategias de desinsectación y desratización.
- Trazabilidad y gestión de reprocesamiento.
- Almacenamiento seguro de insumos y productos.

Unidad 3: Principios del Sistema HACCP

- Directrices generales del sistema HACCP.
- Análisis de peligros y estudio de medidas de control por fase.
- Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
- Ejercicios de aplicación técnica.
- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
- Diseño de un sistema de vigilancia para cada PCC.

Unidad 4: Gestión de Medidas, Verificación y Documentación

- Establecimiento de medidas correctoras: protocolos de acción inmediata y corrección de causas raíz ante desviaciones en los PCC.
- Diseño y validación de procedimientos de verificación para asegurar que el sistema HACCP funcione eficazmente.
- Desarrollo de ejercicios prácticos de aplicación y validación técnica de los controles implementados.
- Creación de un sistema robusto de documentación, control de registros y evidencias para auditorías de inocuidad.
- Estructura integral de un sistema HACCP.

Dirigido a

Profesionales, operarios y manipuladores de alimentos, así como gerentes y supervisores del sector. También está orientado a estudiantes de ingeniería de alimentos y profesionales del área interesados en actualizar sus conocimientos en normativas de inocuidad.

Duración

Febrero

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	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	

Horario



Martes a viernes
19:00 a 22:00 h.
12 horas reloj

Modalidad

• **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Este programa es aplicable a todo tipo de industria alimentaria y empresas que gestionan alimentos, incluyendo supermercados, almacenes y plantas de envasado. El contenido abarca desde el diseño de instalaciones y programas de prerrequisitos hasta la implementación completa del sistema HACCP. Al finalizar, el participante podrá gestionar sistemas de control que garanticen la seguridad del producto, el cumplimiento normativo y el éxito en auditorías de inocuidad en cualquier eslabón de la cadena de suministro.

Inversión

PRECIO
NORMAL

820 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 17 DE FEBRERO)

770 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

720 Bs.

- Descuento del 20% para afiliados de la S.I.B. Santa Cruz





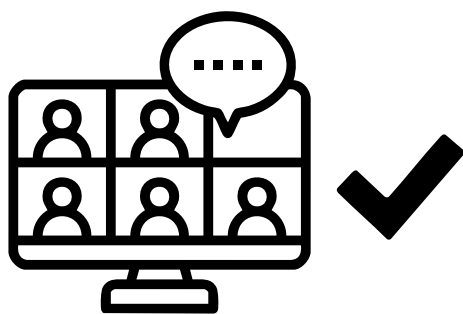
M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

Ingeniera en Industrias Alimentarias con Maestría en Seguridad Alimentaria realizada en centros de especialización en España. Cuenta con estudios avanzados en Ciencia y Tecnología de Alimentos y un postgrado en Educación Superior.

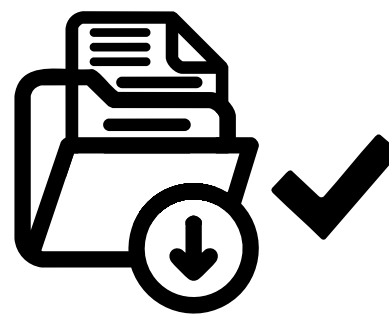
Docente con experiencia en:

- Control microbiológico y gestión de producción en plantas industriales de bebidas.
- Implementación de sistemas HACCP, ISO 22000, ISO 9001 y prerequisites (BPM/POES).
- Consultoría en etiquetado nutricional, aditivos y tecnologías de conservación.
- Capacitación técnica en Lean Manufacturing y mejora de procesos para la industria alimenticia.
- Docente de postgrado y facilitadora de programas de especialización profesional.

¿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 

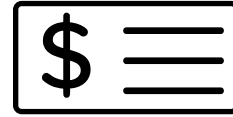
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av 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 69956117

+591 78528175

Métodos de Pago:



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



Nº Cuenta: 1041416494
Cuenta Corriente
Nit: 375983023

QR:



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 1041416494 / Cuenta
Corriente NIT: 375983023