

30 MARZO



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - HACCP

MODALIDAD VIRTUAL

Docente: M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

Avalado por:





Buenas Prácticas de Manufactura – HACCP

Objetivo Principal

Capacitar a profesionales y trabajadores de la industria de alimentos en la implementación efectiva de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP, asegurando la inocuidad de los productos y el desarrollo de competencias prácticas para su aplicación en el entorno laboral.

Objetivos Específicos

- Comprender los fundamentos de las BPM y el sistema HACCP en la industria.
- Identificar peligros potenciales para evitar la contaminación de los productos.
- Desarrollar ejercicios prácticos basados en escenarios reales de la industria.
- Implementar registros y controles de inocuidad en la cadena alimentaria.
- Aplicar metodologías de control para garantizar productos seguros al consumidor.

Contenido

Unidad 1: Aspectos Previos a Considerar en el Diseño de los PPR

- Introducción al diseño de prerequisites (PPR) y normativas alimentarias.
- Términos, definiciones y conformación del equipo de trabajo.
- Identificación del establecimiento y responsabilidades técnicas.
- Taller práctico: elaboración de registros y condiciones del producto.

Unidad 2: Prerrequisitos según la Norma NB/ISO 22002 y Reglamento Europeo

- Estudio de la norma NB/ISO 22002 y el marco regulatorio europeo 852/2004.
- Construcción, distribución y diseño sanitario del edificio.
- Condiciones y mantenimiento preventivo de locales, instalaciones y equipos.
- Gestión y control de proveedores en la cadena de suministro.
- Taller práctico: gestión de registros de mantenimiento y proveedores.

Unidad 3: Higiene, Trazabilidad y Retiro de Productos

- Protocolos de limpieza, desinfección y control integral de plagas.
- Sistemas de trazabilidad y gestión de reprocesamiento.
- Procedimientos para el retiro de productos del mercado (Recall).
- Taller práctico: registros de higiene y planes de retiro.

Unidad 4: Contaminación Cruzada y Gestión Logística

- Gestión de alérgenos y prevención de contaminación cruzada.
- Buenas prácticas de almacenamiento y control en logística.
- Aplicación de BPEM: seguimiento en la cadena de alimentos.
- Taller práctico: ejercicios de aplicación en almacenes.

Unidad 5: Principios y Directrices del Sistema HACCP I

- Análisis de peligros y evaluación de riesgos en cada fase.
- Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Establecimiento de límites críticos para cada PCC identificado.
- Taller práctico: ejercicios para la determinación de puntos críticos.

Unidad 6: Principios y Directrices del Sistema HACCP II

- Sistemas de vigilancia y monitoreo para cada límite crítico.
- Definición de medidas correctoras ante desviaciones del proceso.
- Procedimientos de verificación y auditoría del sistema HACCP.
- Taller práctico: simulación de acciones correctivas y registros.

Dirigido a

Gerentes, personal operativo, manipuladores y distribuidores de empresas importadoras y productos de consumo masivo, además de profesionales interesados en la gestión de inocuidad alimentaria.

Duración

Marzo

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Abril

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	29	30	31		

Horario



Lunes a sábado
19:30 a 21:30 h.
12 horas reloj

Modalidad

• **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Este curso integra los requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP, desde el diseño de infraestructura hasta la gestión de puntos críticos. El contenido aborda normativas internacionales, protocolos de trazabilidad y control de alérgenos aplicados a la importación y distribución. Al finalizar, el participante podrá implementar sistemas de vigilancia y registros técnicos que aseguren la calidad sanitaria y el cumplimiento normativo en el manejo de productos de consumo masivo y licores.

Inversión

PRECIO
NORMAL

820 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 24 DE MARZO)

770 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

720 Bs.

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





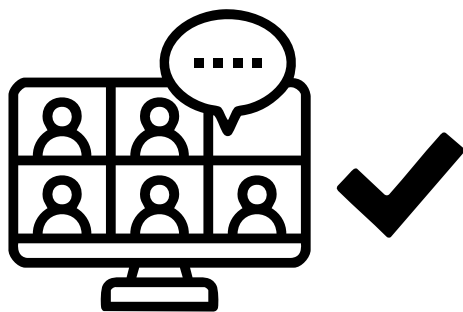
M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

Ingeniera en Industrias Alimentarias con Maestría en Seguridad Alimentaria (España). Especialista en gestión de inocuidad, innovación de productos y formación técnica superior.

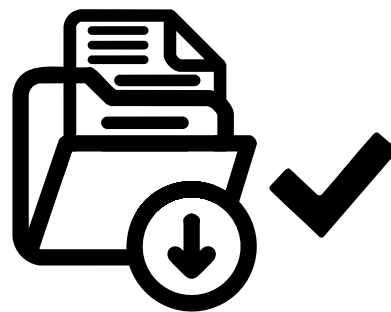
Docente con experiencia en:

- Control microbiológico y dirección 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 de alimentos.
- Capacitación en lean manufacturing, mejora de procesos y análisis sensorial.
- Docente de postgrado y facilitadora de programas de especialización para el sector agroindustrial.

¿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 

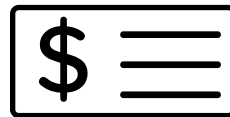
Inscripciones habilitadas 24/7



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

+591 69178943

+591 76334429

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