

23 MARZO



TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

MODALIDAD VIRTUAL

Docente: M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

Avalado por:





Trazabilidad Alimentaria

Objetivo Principal

Desarrollar competencias técnicas, analíticas y operativas para diseñar, implementar y gestionar sistemas de trazabilidad eficaces, alineados con normativas internacionales que garanticen la inocuidad, la transparencia en la cadena de suministro y la mejora continua.

Objetivos Específicos

- Interpretar directrices de trazabilidad mediante casos industriales y ejercicios prácticos.
- Vincular los conceptos de rastreo con la inocuidad y la gestión de calidad alimentaria.
- Implementar sistemas de trazabilidad técnicos en procesos productivos reales.
- Evaluar la operatividad del sistema mediante auditorías e indicadores de desempeño.
- Identificar tecnologías como blockchain, RFID e IoT para la optimización del rastreo.

Contenido

Unidad 1: Fundamentos de trazabilidad alimentaria

- Estudio de los términos y definiciones fundamentales aplicados al rastreo de productos.
- Análisis de la importancia de la trazabilidad para garantizar la seguridad alimentaria global.
- Exploración de la evolución de la trazabilidad en la industria de alimentos a través del tiempo.
- Evaluación de la relación directa entre la trazabilidad y la gestión de calidad e inocuidad.

Unidad 2: Trazabilidad en la cadena agroalimentaria

- Gestión del rastreo en la producción primaria: agricultura, ganadería y acuicultura.
- Implementación de protocolos de seguimiento durante el procesamiento industrial.
- Control y registro de movimientos en las etapas de transporte y almacenamiento.
- Monitoreo de la trazabilidad en los canales de distribución y comercialización.

- Aseguramiento del flujo de información hasta la entrega al consumidor final.

Unidad 3: Sistemas de identificación y registro

- Criterios para la determinación de lotes y codificación eficiente.
- Sistemas de etiquetado e identificación de mercancías.
- Comparativa entre registros manuales y sistemas digitales.
- Gestión documental y uso de códigos de barras y QR.

Unidad 4: Tecnologías aplicadas a la trazabilidad

- Uso de radiofrecuencia (RFID) para control de inventarios.
- Implementación de blockchain para la integridad de datos.
- Integración de software ERP y sistemas especializados.
- Aplicación de internet de las cosas (IoT) y análisis de procesos.

Unidad 5: Diseño e implementación de sistemas de trazabilidad

- Análisis de procesos para el diseño de rutas de rastreo.
- Definición de puntos críticos y flujos de información.
- Protocolos de validación y verificación de la robustez del sistema.

Unidad 6: Auditoría y evaluación de sistemas de trazabilidad

- Ejecución de auditorías internas y externas de cumplimiento.
- Seguimiento de indicadores de desempeño del sistema.
- Planificación de simulacros de retiro de producto (recall).

Dirigido a

Profesionales y técnicos de la industria alimentaria, incluyendo operarios, manipuladores, distribuidores y gerentes responsables de la inocuidad y calidad.

Duración

Marzo

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 viernes
19:30 a 21:30 h.
10 horas reloj

Modalidad

• **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Este programa ofrece formación técnica para el diseño y gestión de sistemas de rastreo en toda la cadena agroalimentaria, desde la identificación de lotes hasta la evaluación mediante auditorías y simulacros de retiro. El contenido se enfoca en la implementación de soluciones tecnológicas como blockchain, RFID e IoT para asegurar la transparencia del flujo de información. Al finalizar, el participante podrá garantizar el cumplimiento normativo y la mitigación de riesgos operativos para fortalecer la inocuidad y la confianza en el sector.

Inversión

PRECIO
NORMAL

760 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 16 DE MARZO)

710 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

660 Bs.

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





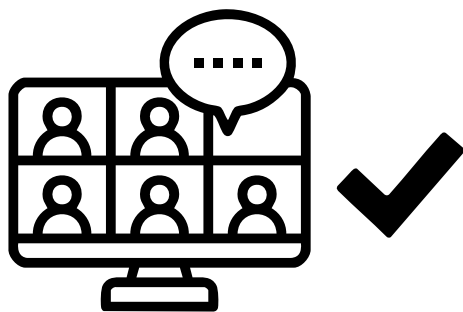
M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

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

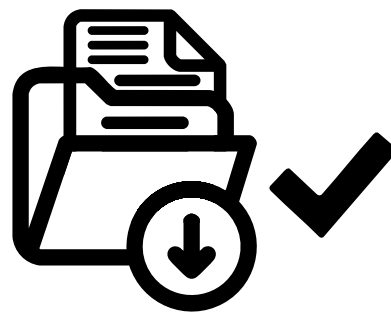
Docente con experiencia en:

- 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 **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 

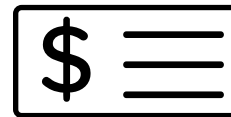
Inscripciones habilitadas 24/7



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 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