

25 MAYO



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

MODALIDAD VIRTUAL

Docente: Ing. Estefanía Soriano Ballivián

Avalado por:





Buenas Prácticas de Manufactura

Objetivo Principal

Capacitar a los profesionales y trabajadores de la industria importadora de alimentos con conocimientos acerca de la implantación de buenas prácticas de manufactura y HACCP, controlando los productos de una manera inocua, evitando contaminarlos. Con todo lo aprendido, los participantes podrán desarrollarse de manera correcta en la práctica profesional.

Objetivos Específicos

- Desarrollar los contenidos específicos para su área de trabajo mediante ejercicios reales.
- Aumentar las ventas mediante la mejora de procesos y productos.
- Metodología dinámica: clases teóricas participativas, controles de lectura y talleres de llenado de registros.
- Cumplir las normativas de alineación total de los procesos operativos con la norma NB/ISO 22002 y el reglamento europeo 852/2004 para superar auditorías sin observaciones.

Contenido

Unidad 1: Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR.

- Aspectos previos a considerar en el diseño de los PPR.
- Tipo de normas que se manejan en el entorno alimentario.
- Términos y definiciones.
- Equipo de trabajo.
- Identificación del establecimiento alimentario y del responsable.
- Ejercicio planteado de registros.
- Equipo de trabajo: condiciones aplicables al producto.

Unidad 2: Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y el reglamento europeo 852/2022.

- Construcción y distribución del edificio.
- Ejercicio planteado de registros.
- Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Ejercicio planteado de registros.
- Control de proveedores.
- Ejercicio planteado de registros.

Unidad 3: Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22010.

- Limpieza y desinfección.
- Ejercicio planteado de registros.
- Plagas: desinsectación y desratización.

- Ejercicio planteado de registros.
- Trazabilidad y reprocesamiento.
- Ejercicio planteado de registros.
- Procedimiento de retiro de productos
- Ejercicio planteado.

Unidad 4: Principios y directrices del sistema HACCP.

- Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase, ejecución de un análisis de riesgo y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados.
- Determinación de los puntos críticos de control.
- Ejercicios de aplicación.
- Establecimiento de límites.

Unidad 5: Principios y directrices del sistema PCC.

- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.
- Ejercicios de aplicación.
- Establecimiento de medidas correctoras.
- Establecimientos de procedimientos de verificación.
- Ejercicios de aplicación.



Dirigido a

El público al cual va dirigido el curso es a profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios, manipuladores de alimentos y distribuidores hasta gerentes.

El contenido del curso va direccionado a empresas importadoras y distribuidoras de licores y productos de consumo masivo.

Duración

Mayo

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, martes, jueves y viernes

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

Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Abarcar desde la fundamentación teórica de la inocuidad hasta la implementación técnica de los prerrequisitos de higiene y el sistema HACCP en toda la cadena de valor. Está diseñado específicamente para fortalecer las competencias operativas y gerenciales en empresas importadoras y distribuidoras, permitiendo el control efectivo de riesgos de contaminación y asegurando la conformidad del producto desde su recepción hasta su logística de almacenamiento y entrega final.

Inversión

PRECIO
NORMAL

820 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 19 DE MAYO)

770 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

720 Bs.

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

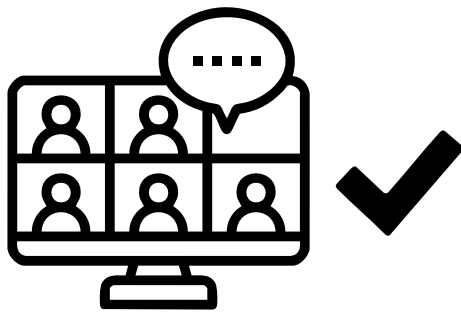




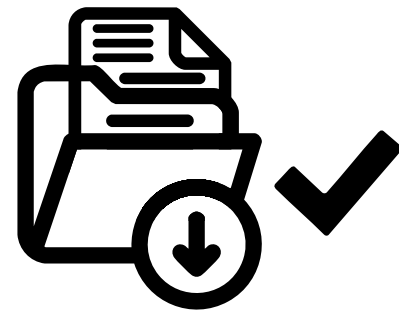
Ing. Estefanía Soriano Ballivián

Ingeniera en industrias alimentarias con formación de posgrado en seguridad alimentaria y educación superior. Con experiencia en la docencia universitaria, asesoría técnica, consultoría para empresas del rubro alimentario, tanto en implementación de BPMS como en etiquetado nutricional y desarrollo de proyectos académicos. Especializada en higiene e inocuidad alimentaria, tecnología de envases, bromatología y conservación de alimentos, combinando conocimientos técnicos con una vocación educativa. Destacada por ser una profesional comprometida, con actitud positiva, habilidades de liderazgo y una gran capacidad para trabajar bajo presión. Su enfoque está en garantizar calidad, innovación y seguridad en los procesos de producción alimentaria, así como en formar profesionales íntegros y preparados para enfrentar los retos del sector.

¿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 Santa Cruz.

¿Cómo Inscribirte?

1 Ingresa a :

wibel.net

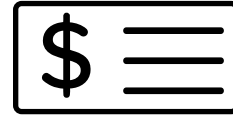
Inscripciones habilitadas 24/7



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