


# **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ACORDE REQUISITOS SENASAG**

**DEL 1 AL 3 DE ABRIL**

[capacitaciones@belcasbol.com](mailto:capacitaciones@belcasbol.com)

78492505 



# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ACORDE REQUISITOS SENASAG

## HORARIOS

Miércoles 1 de Abril: 19:00 - 22:00 pm

Jueves 2 de Abril: 19:00 - 22:00 pm

Viernes 3 de Abril: 19:00 - 21:00 pm

Total: 8 horas Reloj

## TEMARIO

1. Introducción a BPM
2. Disposiciones generales (RA 019/2003)
3. Proceso de fabricación de alimentos y bebidas
4. Edificación, distribución de ambientes y ubicación de equipos
5. Abastecimiento de servicios básicos
6. Adiestramiento del personal operativo y administrativo
7. Higiene y requisitos sanitarios del personal
8. Manejo, distribución y condiciones de almacenamiento de insumos- materiales
9. Manejo de vectores
10. Transporte y almacenes
11. Manejo de Residuos generados en la entidad

## OBJETIVOS

- Conocer definiciones de BPM y MPH
- Establecer la gestión y manejo de Buenas Practicas de Manufactura
- Cumplir con lineamientos y exigencias de los requisitos de la entidad regulatoria SENASAG (RA 019/2003), requisitos y procedimientos aplicables a las Buenas Prácticas de Manufactura de Empresas del Rubro Alimenticio (en toda su cadena productiva).
- Identificar el flujo de trabajo optimo en la gestión alimentaria e inocua
- Manejar y clasificar Alérgenos dentro la cadena alimentaria.

## DIRIGIO A

A supervisores, jefes de área y personal técnico relacionados con la industria alimentaria con objetivos de implementación de BPM para mejora de su gestión.



## BENEFICIOS

- Conocimientos de los estándares generales de manipulación, control, diseño, proceso, higiene y sanidad de la cadena productiva .
- Mejorar en la eficiencia con la creación de objetivos dando condiciones favorables a la producción de alimentos inocuos.

## INVERSIÓN

- 400 BS:

Todos los paquetes cuentan con IVA y certificados con valor curricular de 12 horas académicas)

## LUGAR DEL CURSO

Curso Virtual : puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular con nuestra plataforma cómoda e ideal de 3CX

## INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente. N° Cuenta: 2000182683

Nit: 375983023

## CAPACITADOR

Msc. Ing. Ibet Carla Villca Tudela

- Master en Sistemas de Gestión Integrado, Universidad Católica de San Antonio de Murcia (Murcia - España), UCAM- España
- Ingeniero Químico, Facultad Nacional de Ingeniería, Oruro - UTO Bolivia.
- Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001, Bolivia
- Diplomado en Gestión Ambiental ISO 14001, Bolivia
- Especialista en Sistemas de Gestión de la Seguridad y la Salud Ocupacional.
- Diplomado en Educación Superior por competencias.
- Más de 10 años de experiencia como Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas embotelladoras de bebidas alcohólicas y analcohólicas.
- Servicio de consultoría, capacitación y auditoria de SySO, Medio Ambiente, Calidad en la industria alimentaria.