

COVID-19 E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: ORIENTACIONES PARA LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Curso 100 % Virtual - Del 13 al 15 de Julio

capacitaciones@belcasbol.com

78492505 

COVID-19 E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: ORIENTACIONES PARA LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

HORARIOS

Lunes 13 de Julio: 19:00 a 22:00 pm

Martes 14 de Junio: 19:00 a 22:00 pm

Miércoles 15 de Julio: 19:00 a 22:00 pm

Total: 9 horas Reloj

TEMARIO

1. Antecedentes
2. ¿Puede transmitirse COVID-19 a través de los alimentos?
3. Los trabajadores de las empresas alimentarias deben evitar la propagación de COVID-19 en su lugar de trabajo
4. Los trabajadores de las empresas alimentarias deben conocer los síntomas de COVID-19
5. Uso de guantes desechables por los trabajadores de las empresas alimentarias
6. Procedimiento que se debe seguir ante un caso de COVID-19 en una empresa alimentaria
7. Distanciamiento físico entre los trabajadores en las empresas alimentarias
8. Transporte y entrega de ingredientes y productos alimenticios en las empresas alimentarias
9. Establecimientos de venta de alimentos al por menor
10. Exposición de alimentos sin envasar en establecimientos de venta de alimentos al por menor
11. Orientaciones para los trabajadores de los restaurantes de personal de las empresas
12. Referencias y Normas

CURSO VIRTUAL

Clase en vivo puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma de ZOOM.

OBJETIVOS

- Promover medidas de bioseguridad en tiempos de crisis sanitaria
- Fomentar los conocimientos sobre COVID-19
- Establecer medidas preventivas para garantizar y mantener la inocuidad de los alimentos
- Desarrollar procedimientos de actuación ante la crisis sanitaria
- Brindar la orientación a los participantes sobre las directrices establecidas por organismos competentes en el área.

REFERENCIAS

- RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG
- Resolución Bi-Ministerial 001/20 De Acciones para prevenir Coronavirus en el Ámbito Laboral
- Recomendaciones y Lineamientos de la OMS y la FAO
- NB/ISO 22001 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos- Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

DIRIGIDO A

Estudiantes universitarios, Supervisores e inspectores de calidad, encargados de sistema de gestión integrados. Analistas y auxiliares de calidad, personal técnico operativo en general.

INVERSIÓN

-350 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de las clases y certificado Digital con valor curricular de 12 Horas Académicas.

INSCRIPCIONES

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

Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente

Nit: 375983023

CAPACITADOR

M.Sc María Teresa Quiroz Panoso

Formación:

Master en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Postgrado Especialista en Inocuidad Alimentaria. Lic en Bioquímica con Mención en Bromatología y control de calidad de alimentos.

Experiencia Laboral:

Encargada de control de calidad en Industrias Químicas Moareta. Supervisora de Calidad en Newrest Bolivia Soporte SRL Analista de Control de Calidad en Industrias Alimenticias Fagal Nestle. Analista de Calidad en Fridosa S.A.