


MANIPULACIÓN, SEGUIMIENTO Y CONTROL DE ALIMENTOS

Curso 100 % Virtual - Del 2 al 4 de Julio

capacitaciones@belcasbol.com

78492505 



MANIPULACIÓN, SEGUIMIENTO Y CONTROL DE ALIMENTOS

HORARIOS

Jueves 2 de Julio: 19:00 a 21:00 pm

Viernes 3 de Junio: 19:00 a 21:00 pm

Sábado 4 de Julio: 19:00 a 22:00 pm

Total: 6 horas Reloj

TEMARIO

- 1.- Introducción
- 2.- Alteración y contaminación de los alimentos
 - 2.1 Alteración de los alimentos.
 - 2.2 Contaminación de los alimentos.
 - 2.3 Microorganismos presentes en los alimentos.
- 3.- Infecciones e intoxicaciones alimentarias.
 - 3.1 ¿Qué hacer en caso de intoxicación alimentaria?
 - 3.2 Principales toxiinfecciones alimentarias.
 - 3.3 Otras enfermedades de transmisión alimentaria.
- 4.- Trazabilidad de los alimentos.
 - 4.1 Trazabilidad de los alimentos.
- 5.- Cinco claves para la Inocuidad de los Alimentos
 - 5.1 Riesgos Biológicos
 - 5.2 Medidas de prevención ante un riesgo biológico
- 6.- Normas de higiene personal.

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.

CURSO VIRTUAL

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



OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.
- Fomentar la concientización de prácticas saludables de los productos alimentarios.
- Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema HACCP, exponiendo su implantación, seguimiento y control, estableciendo pautas correctas que confirmen la seguridad alimentaria en un establecimiento o proceso.
- Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores de alto riesgo, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para los servicios de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.
- Reforzar los procedimientos de limpieza y desinfección de los manipuladores de alimentos.

INVERSIÓN

-300 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de las clases y certificado Digital con valor curricular de 8 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.

<https://www.belcasbol.com> | capacitaciones@belcasbol.com | 3449953 | 78492505 