



**“ANÁLISIS DE PELIGROS, MEDIDAS DE PREVENCIÓN,
CONTROL Y MITIGACIÓN EN BIOSEGURIDAD PARA
EMPRESAS COMERCIALES”, PRODUCTOS DE CONSUMO
MASIVO ISO 45001, R.M.M.:001/2020; COM 23/2020**

Curso 100% Virtual - 15 y 16 de Junio

capacitaciones@belcasbol.com

78492505 

“ANÁLISIS DE PELIGROS, MEDIDAS DE PREVENCIÓN, CONTROL Y MITIGACIÓN EN BIOSEGURIDAD PARA EMPRESAS COMERCIALES”, PRODUCTOS DE CONSUMO MASIVO ISO 45001, R.M.M.:001/2020; COM 23/2020

HORARIOS

Lunes 15 de Junio : 19:00 - 22:00 PM
Martes 16 de Junio: 19:00 - 22:00 PM
Total: 6 horas Reloj

TEMARIO

I. Contenido Referencial propuesto:

Tema 1 – Conceptos de (SBT) Seguridad y Bioseguridad en el trabajo en el rubro comercial.

Tema 2 – Identificación, Análisis y valoración de Riesgos inherentes a sistemas identificados SBT

Tema 3 – Tratamientos de Riesgo – Medidas de Control y Contingencia- EPP de Bioseguridad y aplicabilidad al rubro de consumo masivo.

Tema 4 – Preparación de protocolo de Bioseguridad según el área comercial; pasos para el programa de SST. (NTS 009/18).

II. Ejercicios de Aplicación mediante tablas y formularios formulados aplicados al análisis y tratamiento de riesgos.

REQUISITOS:

Conocimientos básicos de los procesos de producción de productos de consumo masivo

DIRIGIDO A:

- Emprendedores, Profesionales y Particulares interesados en el Control de Seguridad y Bioseguridad de cualquier actividad en el rubro, comercial y doméstico.
- Estudiantes, Técnicos en Salud, Comerciantes mayoristas y de distribución de Materiales y consumibles.
- Responsables de empresas avícolas, cárnicas, repostería, limpieza y enseres, comestibles, etc.

CURSO VIRTUAL

Curso Virtual : puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma de ZOOM. El curso es ON - LINE en vivo, solo conectate a las horas de clase



OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Lograr comprender los conceptos de Peligro, Riesgos, Eventos no deseados, Incidentes, Elementos de Protección personal y Biológico.
- Lograr identificar y valorar los riesgos de Seguridad y Bioseguridad, en empresas de productos de consumo masivo: Cárnicos, lácteos, repostería, limpieza, enseres, etc.
- Lograr atender y controlar de manera eficaz cualquier peligro, o incidente de tipo biológico, con tecnologías eficaces de mitigación.
- Conocer los equipos de protección personal EPP y reposición.
- Saber realizar el protocolo de Bioseguridad según el Ministerio de Trabajo.
- Conocer los puntos a cumplir del programa de Seguridad y Salud en el trabajo conforme al NTS 009/18.

INVERSIÓN

- 250 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Clases Grabadas y Certificados Digital con valor curricular de 8 horas académicas

INSCRIPCIONES

Banco: Banco Nacional de Bolivia - BNB

Titular: BELCAS S.R.L. Cuenta Corriente

Nro. de Cuenta: 2000182683

Nit: 375983023

CAPACITADOR

Ing. Rubén Jhosep Hurtado

Formación:

Ingeniero Industrial – post grado en Sistemas de Gestión Integrados y en Energías.

Certificación en Seguridad, Medio Ambiente y Salud

Certificación en Normas ASME B30

Otras certificaciones relacionadas + 20

Experiencia en Industria de Alimentos, YPFB Transporte, Chaco,

Logística, Refinación, Cementeras "Itacamba", empresas

Metalmecánicas, Electromecánicas, rubro Alimenticio, etc.

Experiencia en docencia o capacitación interna en empresas

industriales: Capacitador a personal propio en variedad de empresas del Comercial e Industriales, Sfiada Pastas, Petrobras, YPFB.