

TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO

Curso 100% Virtual - Inicio 19 de Octubre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505

TRAZABILIDAD Y RETIRO DEL PRODUCTO

HORARIOS

Lunes 19 de Octubre: 19:00 - 22:00 PM

Martes 20 de Octubre: 19:00 - 22:00 PM

Miércoles 21 de Octubre: 19:00 - 21:00 PM

Total: 8 horas Reloj

TEMARIO

1. Relación de la trazabilidad con la gestión de la calidad e Inocuidad.
2. Trazabilidad en la cadena alimentaria ISO 22005:2008
3. Principios generales y requisitos fundamentales para el diseño y la implementación del sistema.
4. Orientación sobre procedimientos y responsabilidades de la industria para el retiro de producto.
5. Trazabilidad en la cadena alimentaria.
6. Diseño e implementación de un sistema de trazabilidad y el retiro de producto.

OBJETIVOS

- Conocer la aplicación de un sistema de trazabilidad, que permita rastrear productos en la cadena de producción y distribución de alimentos.
- Comprender el programa de retiro de producto del mercado, en cualquier fase de producción hasta el consumidor final.
- Crear una cultura de inocuidad e higiene en la preparación y comercialización de productos alimenticios.

BENEFICIOS

- Obtener el conocimiento de trazabilidad, al ser de gran importancia para la protección de la salud de los consumidores y para mejorar el seguimiento y la transparencia de los productos. Conocer el movimiento del producto a través del canal de distribución.
- Sistema de trazabilidad a detalle, proporcionando una base para la comprensión y entendimiento de cada uno de los puntos basados en los principios de un Sistema de Gestión de Inocuidad, y a través de ello proporcionar las herramientas y tecnologías en la identificación, trazabilidad y el retiro de producto, facilitando el manejo de crisis, llevando a cabo guías desde la estructura documental hasta su implementación.
- Se lograra planificar y gestionar la Seguridad Alimentaria dentro de la organización en función a la comprensión de trazabilidad y retiro de producto.



DIRIGIDO A

Todos aquellos profesionales de la industria alimentaria de las áreas de Calidad, producción, Responsables de Aprovisionamientos, Logística y Almacenes de alimentos / materias primas para la Industria Alimentaria que necesiten ampliar conocimientos en materia de trazabilidad e identificación de productos.

INVERSIÓN

- 400 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 10 horas Académicas

CURSO VIRTUAL

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

INSCRIPCIONES

- a) Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.
Cuenta Corriente. N° Cuenta: 2000182683
Nit: 375983023
- b) TIGO MONEY: 76070714

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 auditoría de SySO, Medio Ambiente, Calidad en la industria alimentaria.