

**BASADO EN LOS PRINCIPIOS DE UN SGI**

# **TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS**

**Curso 100% Virtual - Inicio 8 de Abril**

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

 78492505 / 78164943





# TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO

## HORARIOS

Jueves 08 de Abril: 19:00 - 22:00PM  
Viernes 09 de Abril: 19:00 - 22:00PM  
Sábado 10 de Abril: 15:00 - 17:00PM  
Total: 8 horas reloj

## TEMARIO

1. Relación de la trazabilidad con la gestión de la calidad e Inocuidad.
2. Trazabilidad en la cadena alimentaria ISO22005:2008
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 proporcionarlas 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

- 400Bs: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de las clases y certificado Digital con valor curricular de 12 horas académicas
- Descuentos corporativos para grupos de 3 o más personas

## PROMOCIÓN

Inscritos hasta el 02 de Abril , invierte 350Bs.

## CURSO VIRTUAL

Clase en vivo, puede tomar el mismo desde el computador o celular desde la plataforma 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), UCAMEspaña
- Ingeniero Químico, Facultad Nacional de Ingeniería, Oruro - UTO Bolivia.
- Diplomado en Sistemas de Gestión de Calidad ISO9001, Bolivia
- Diplomado en Gestión Ambiental ISO14001, 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.