



**CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DEL CODEX**  
**BUENAS PRÁCTICAS DE**  
**MANUFACTURA-HACCP**

**Curso 100% Virtual - Inicio 07 de Diciembre**

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

 78492505 / 78164943





# ENTRENAMIENTO VIRTUAL EN VIVO: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA-HACCP - Con base en los lineamientos del CODEX

## CRONOGRAMA

Martes 07 de diciembre: 19:00 a 22:00

Miércoles 08 de diciembre: 19:00 - 22:00

Jueves 09 de diciembre: 19:00 - 21:00

**Duración:** 8 horas reloj de clases INTERACTIVAS

## TEMARIO

1. Buenas prácticas de manufactura en áreas industriales.
2. Seguridad alimentaria en toda la Cadena productiva.
3. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.
4. Programas de Higiene y Saneamiento.
5. Identificación y clasificación de tipos de peligros.
6. Manejo y control de plagas.
7. Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos.
8. Sistema de HACCP y su aplicación.
9. Pasos iniciales de su implementación - 5 pasos.
10. Los 7 Principios de HACCP.

## BENEFICIOS

- Conocer las referencias normativas referidas a la Seguridad Alimentaria, las Buenas Prácticas de Manufactura y los principios HACCP.
- Identificar los agentes de peligro para la Seguridad Alimentaria.
- Conocer los lineamientos del CODEX
- Definir el diseño, implementación de BPM en empresas productoras de alimentos, servicios de alimentación, comedores, restaurantes, catering.
- Identificar el flujo de trabajo óptimo en la gestión alimentaria e inocua para aplicar el POES.

## OBJETIVOS

- Conocer las referencias normativas referidas a la Seguridad Alimentaria, las Buenas Prácticas de Manufactura y los principios HACCP.
- Identificar los agentes de peligro para la Seguridad Alimentaria.
- Conocer los lineamientos del CODEX
- Definir el diseño, implementación de BPM en empresas productoras de alimentos, servicios de alimentación, comedores, restaurantes, catering.
- Identificar el flujo de trabajo óptimo en la gestión alimentaria e inocua para aplicar el POES.

## DIRIGIDO A

El presente curso va dirigido a Jefes de área, encargados, supervisores y analistas relacionados con la industria alimentaria, o personal que se desempeña en el área de calidad e inocuidad en plantas de alimentos, servicios de alimentación, entre otros.

## INVERSIÓN



**-350 Bs facturados:** Todos los paquetes cuentan con IVA, material digital, grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 10 horas académicas.

## PLATAFORMA DE INSCRIPCIÓN

Inscríbete al precio de 300Bs hasta las 23:59 del 03 de dic. :

1. Realizada tu transferencia desde uno de los medios disponibles de pago, guardar tu comprobante de pago con **fecha y hora.**
2. Ingresa al siguiente enlace desde tu teléfono o computadora y regístrate desde tu comodidad: [www.registro.belcasbol.com](http://www.registro.belcasbol.com)

Plataforma habilitada para recepcionar tus datos las 24 horas del día.

## MEDIOS DE PAGO

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

Cuenta Corriente N° Cuenta: 2000182683

NIT: 375983023

b) **TIGO MONEY:** 76070714

c) **Banco Fassil - Titular:** BELCAS S.R.L.

N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023



## 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.