


BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Curso 100% Virtual - Inicio 14 de Junio

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE PRE REQUISITOS (PPR) SEGÚN NORMA ISO 22002-1 E ISO 22002-4

TEMARIO

1. Generalidades - Antecedentes y Conceptos básicos.
2. Definición del concepto de buenas prácticas de elaboración.
3. Conocimiento sobre las buenas prácticas de elaboración y su importancia para la aplicación del sistema HACCP.
4. Buenas prácticas de manufactura y sus requisitos.
5. Importancia del diseño el emplazamiento y la construcción de las instalaciones en el cumplimiento de los requerimientos higiénicos para las BPM.
6. Contaminación cruzada y prácticas inadecuadas.
7. Conocimientos en aseo personal, lavado de manos, estado de salud, reconocimiento de signos de enfermedad.
8. Importancia de la higiene y la mantención de los equipos e instalaciones.

Las BPM son normas que prácticamente a nivel mundial son legisladas y consideradas de cumplimiento obligatorio en cada uno de los países. Aquellas empresas agroalimentarias que estén interesadas en participar del mercado global deben implementarlas dentro de su organización.

La implementación de BPM beneficia enormemente a las empresas que desean o realizan exportación ya que brinda apertura de nuevos mercados con la garantía de ofrecer productos inocuos y a un costo adecuado al consumidor.

El beneficio para las empresas es que pueden trabajar bajo normas que exijan emplear materia prima de calidad superior, con sistemas de calidad en los que se pueda asegurar la inocuidad del alimento desde el inicio de la cadena; en los procesos de manipulación de alimentos, son una herramienta fundamental para la obtención de alimentos seguros de acuerdo con las normativas nacionales e internacionales y a la vez que aumenta la satisfacción de los clientes al demostrarles un compromiso con la calidad.

DIRIGIDO A

Dirigido a profesionales de industrias que fabrican, procesan, preparan, envasan, almacenan, transportan, distribuyen y comercializan cualquier tipo de alimento se han dado cuenta de la importancia de asegurar la calidad de los productos siguiendo la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final.



HORARIOS

Junio: 14, 16, 18 y 22

Hora: 19:00 a 21:30 cada día.

Curso completo: 10 horas Reloj de clases en vivo.

INVERSIÓN

-350 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Clases Grabadas y Certificados con Valor Curricular de 13 horas académicas

- Descuentos corporativos para grupos de 3 o más personas

PROMOCIÓN de LANZAMIENTO

Inscritos hasta el 09 de Junio invierte 300Bs.

CAPACITACIÓN VIRTUAL

Curso 100% virtual y al vivo por medio de la plataforma ZOOM, donde podrás interactuar con tu docente.

INSCRIPCIONES

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

Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente. Nit: 375983023

- Tigo Money: 76070714

-Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023

CAPACITADOR

Ing. MBA Jessica Escobar Moncada/ Ingeniera Industrial

Master en Administración de Empresas (MBA); Diplomado en Gestión y Administración de la Producción; Diplomado en Gerencia de Calidad y Mejora de Procesos; Especialista en Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001; Experiencia de más de 15 años en Calidad en empresas manufactureras textiles, de alimentos y plásticos; Capacitaciones in Company en empresas de diferentes rubros industriales y de servicios.; Consultorías técnicas y auditorías en empresas de servicios y manufactureras; Docente de Posgrado en la Facultad de Ingeniería en la Universidad Mayor de San Andrés; Docente de Posgrado en la Facultad de Ingeniería en la Universidad Técnica de Oruro.