

BASADO EN FSSC 22000

EXPERTO EN SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Curso 100% Virtual - Inicio 01 de Junio

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



CURSO VIRTUAL: EXPERTO EN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO EN FSSC 22000 - 60 Horas de Clases Virtuales en Vivo



¿QUÉ APRENDERÁS?

- Conocimientos y herramientas para implementar y actualizar los sistemas de gestión de la inocuidad implementados según los nuevos requisitos de ISO 22000 y FSSC 22000.
- A evaluar, implantar y mejorar Sistemas de Gestión de la Inocuidad según FSSC 22000.

DESCRIPCIÓN

En este curso virtual de Experto serás capacitado en Sistemas de Inocuidad Alimentaria basado en FSSC 22000, de tal modo que estarás apto para diseñar e implantar o actualizar sistemas de gestión de inocuidad para industrias de manufactura, en base a los NUEVOS requisitos de ISO 22000 y FSSC22000.

En cada módulo se llevará a cabo actividades prácticas para reforzar lo aprendido en las horas de clases.

CURSO A NIVEL EXPERTO

Al finalizar el curso, serás conocedor de herramientas aplicables en un Sistema de Inocuidad alimentaria: BPM, HACCP-APPCC, Norma FSSC 22000, auditorías.

Dirigido a personal de producción, control de calidad de empresas manufactureras o personal ejecutivo de empresas de alimentos que realicen tareas orientadas a la temática. Estudiantes de ramas afines y público en general interesado en el tema. ¡El curso es para tí!

¿QUÉ NECESITAS PARA TOMAR EL CURSO?

- Un computador con la herramienta de Excel instalada.
- Plataforma de Zoom, ya sea desde el computador o el teléfono donde accederás a las clases en vivo con cada instructor de acuerdo al módulo.
- Muchas ganas de participar activamente en las clases, con datos, consultas, el objetivo es que salgas con las herramientas para aplicar.

TEMARIO DEL CURSO

Módulo 1: FUNDAMENTOS E INTRODUCCIÓN A UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (10 Horas reloj)

- 1.1 Generalidades
- 1.2 Principios de Gestión de la Calidad aplicados a las Empresas de Alimentos
- 1.3 Importancia de la Seguridad Alimentaria en la Gestión Integral de las Empresas de Alimentos
- 1.4 Importancia de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
- 1.5 Relación entre BPM, HACCP, ISO 9001 e ISO 22000
- 1.6 Marco de referencia para la Gestión de las Empresas Alimentarias
- 1.7 Documentación de un Sistema de gestión de Inocuidad Alimentaria
- 1.8 Gestión de los Recursos
- 1.9 Gestión de los Procesos
- 1.10 Seguimiento y medición
- 1.11 Beneficios económicos del Sistema de Gestión



CURSO VIRTUAL: EXPERTO EN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO EN FSSC 22000 - 60 Horas de Clases Virtuales en Vivo

Módulo 2: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PROGRAMA DE PRE REQUISITOS (PPR) SEGÚN NORMA ISO 22002-1 E ISO 22002-4 (10 horas reloj)

- 2.1 Generalidades - Antecedentes y Conceptos básicos
- 2.2 Definición del concepto de buenas prácticas de elaboración.
- 2.3 Conocimiento sobre las buenas prácticas de elaboración y su importancia para la aplicación del sistema HACCP.
- 2.4 Buenas prácticas de manufactura y sus requisitos
- 2.5 Importancia del diseño el emplazamiento y la construcción de las instalaciones en el cumplimiento de los requerimientos higiénicos para las BPM.
- 2.6 Contaminación cruzada y prácticas inadecuadas.
- 2.7 Conocimientos en aseo personal, lavado de manos, estado de salud, reconocimiento de signos de enfermedad.
- 2.8 Importancia de la higiene y la mantención de los equipos e instalaciones.

Módulo 3: HACCP – APPCC ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. 12 ETAPAS Y 7 PRINCIPIOS (10 horas reloj)

- 3.1 Introducción y Definiciones HACCP
- 3.2 Concepto de inocuidad alimentaria
- 3.3 Diferencias entre PPR PPRO PCC
- 3.4 Criterios de acción para PPRO
- 3.5 Principios de Implementación del sistema HACCP
- 3.6 Definición y aplicación del análisis de peligros para identificar peligros significativos, estimar el riesgo potencial de cada peligro y desarrollar medidas preventivas para mejorar la seguridad alimentaria.
- 3.7 Determinación de un punto crítico de control (PCC)
- 3.8 Elaboración y comprensión del uso del árbol de decisiones para la identificación de PCC
- 3.9 Determinación de límites críticos para los puntos críticos de control.
- 3.10 Concepto de límite operacional.
- 3.11 Acciones correctivas para cada PCC.
- 3.12 Aplicación de sistemas de monitoreo u observación como sistema de vigilancia.
- 3.1 Identificación de acciones correctivas.
- 3.2 Desarrollo de temas como: análisis de laboratorio y auditoras internas o externas para establecer si el sistema HACCP funciona correctamente.

Módulo 4: NORMA ISO 2200:2018 (10 Horas reloj)

- 4.1 Términos y definiciones utilizados
- 4.2 Conceptos clave y la estructura de ISO 22000:2018
- 4.3 Principales requisitos de ISO 22000:2018
- 4.4 Conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en la Norma ISO 22000 en una empresa de la industria alimentaria Familiarizarse con la norma ISO 22000:2018 - Esquema de certificación FSSC Relación de los requisitos de la Norma ISO 22000 con los Protocolos de seguridad alimentaria BRC o IFS.

Módulo 5: NORMA FSSC 22000 V5 (10 horas reloj)

- 5.1 Cambios relevantes de la norma FSSC 22000
- 5.2 Integración de los requerimientos del sistema de gestión ISO 22000:2018.
- 5.3 Categorías para certificación.
- 5.4 Reglas de la declaración de alcances.
- 5.5 Actualización el requerimiento adicional de servicios subcontratados a ISO 22000:2018.
- 5.6 Aplicación de los alérgenos para las categorías e, f1 y g (antes solo aplicaban a c,i y k).
- 5.7 Nuevo requerimiento adicional para transporte y entrega (2.5.9).
- 5.8 Cambios en los requerimientos para el proceso de certificación en cálculos de tiempo, excepciones para sitios pequeños (1 HACCP/ 5 empleados) y plan de acciones correctivas.
- 5.9 Requerimientos para organismos de certificación, auditorías testificadas, expertos técnicos y formatos específicos.
- 5.10 Requisitos adicionales de la versión 5.

Módulo 6: AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (10 horas reloj)

- 6.1 Norma ISO 19011:2018
- 6.2 Principios y éticas del auditor
- 6.3 Tipos de auditoria
- 6.4 Requisitos de auditoria según norma ISO 22000:2018 y FSSC 22000 v5.
- 6.5 Check list
- 6.6 Plan de Auditoria
- 6.7 Programa de auditoria
- 6.8 Informe de auditoria
- 6.9 Planes de Acción

CURSO VIRTUAL: EXPERTO EN GESTIÓN DE SEGURIDAD Y BIOSEGURIDAD EN LAS CONSTRUCCIONES CIVILES - 60 Horas de Clases virtuales en Vivo

INFORMACIÓN DEL CURSO



Duración: Curso completo de 60 horas reloj de contenido virtual en vivo.

Distribuidos en 24 días de clases de 2Hrs. y 30min c/día.



Clases en vivo, mediante la plataforma ZOOM



Todas las clases en vivo se graban, para compartir el material después de cada encuentro y poder repasar de forma ilimitada todas las clases.



Material digital de apoyo descargables de acceso ilimitado en la nube.

CERTIFICACIÓN



Certifícate por módulos:

- Al finalizar cada módulo, se te otorgará un certificado de aprobación del módulo con el titular del módulo vencido.
- Valor curricular de 13 horas académicas.
- Cuentan con su respectivo código QR, firma de los docentes expertos en el tema.
- Respaldo de nuestra institución como empresa legal en el medio, con código único de nuestro sistema.
- En formato físico y digital.



Certifícate al terminar el curso:

- Al finalizar el curso completo, obtendrás un certificado como especialista en el tema, más los certificados de cada módulo mencionados anteriormente.
- Valor curricular de 80 horas académicas.
- Cuentan con su respectivo código QR, firma de los docentes expertos en el tema.
- Respaldo de nuestra institución como empresa legal en el medio, con código único de nuestro sistema.
- En formato físico y digital.

HORARIOS DE CLASES EN VIVO

MÓDULO 1: 01, 02, 07 y 08 de junio

MÓDULO 2: 09, 10, 14 y 15 de junio

MÓDULO 3: 16, 17, 22 y 23 de junio

MÓDULO 4: 28, 29, 30 de junio y 01 de julio.

MÓDULO 5: 05, 06, 07 y 08 de julio.

MÓDULO 6: 12, 13, 14 y 15 de julio

Cada día de clases de 19:00 a 21:30

Cada módulo compuesto por 4 días de clases de lunes a jueves.

INVERSIÓN CURSO COMPLETO



- **1500Bs** en un sólo pago. (Todo los paquetes cuentan con IVA).
- **Promoción de lanzamiento:** Si te inscribes hasta el 24 de Mayo, inviertes por el curso completo el valor de: 1300Bs
- **350Bs**, si cancelas por módulo, es decir en 6 cuotas. De igual manera si optas por esta forma de pago recibirás las dobles certificaciones tanto por módulo vencido, como de especialista finalizado el curso y todos los beneficios que tiene el curso completo.

Al registrarte con la primer forma de pago ahorrarías un 28% de inversión, es el beneficio de hacer tu inscripción en un sólo pago y acceder a los 6 módulos.

¿Y SI SÓLO QUIERO INSCRIBIRME A UN SÓLO MÓDULO?

Si sólo quieres ser parte de un sólo módulo, del curso, puedes inscribirte sin ningún problema. Accedes al módulo de tu interés de la siguiente manera.

- Inversión de **350Bs**
- Certificado sólo del módulo al que te registraste, tanto en formato físico como digital con un valor curricular de 13 horas académicas y las firmas pertinentes.
- Tienes acceso al material y las clases grabadas del módulo inscrito.



CURSO VIRTUAL: EXPERTO EN GESTIÓN DE SEGURIDAD Y BIOSEGURIDAD EN LAS CONSTRUCCIONES CIVILES - 60 Horas de Clases virtuales en Vivo

CAPACITADORES



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.

¿CÓMO INSCRIBIRME AL CURSO?

Compartir al número con el que se contactó los siguientes datos:

- 1.Nombre completo del participante (Para la certificación y control)
- 2.Correo electrónico (Para compartir cronogramas y certificado digital)
- 3.Número de contacto, para mantenerle informado de cualquier detalle de forma directa, mediante el canal de WhatsApp (Grupo)
- 4.Foto o comprobante de pago en formato digital, con el monto depositado.

INSCRÍBETE



BELCAS 1: 78492505

BELCAS 2: 78164943

MEDIOS DE PAGOS



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

Cuenta Corriente.

Nº Cuenta: 2000182683

Nit: 375983023



Tigo Money: 76070714



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

Nº Cuenta: 1948150 / Cuenta

Corriente

NIT: 375983023

