



TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS

Curso 100% Virtual - Inicio 12 de Octubre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943

Curso Virtual: **TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO**

HORARIOS

Martes 12 de octubre: 19:00 - 22:00PM
Jueves 14 de octubre: 19:00 - 22:00PM
Viernes 15 de octubre: 19:00 - 22:00PM
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.

PRECIO

- **350Bs**: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de todas las clases y certificado Digital con valor curricular de 12 horas académicas.

¡INSCRÍBETE DESDE LA PLATAFORMA DE REGISTROS!

Inscríbete hasta el 05 de octubre al precio de 300Bs desde la plataforma de registros oficial:

- Realizada tu transferencia desde uno de los medios disponibles, guardar tu comprobante de pago con fecha y hora.
- Ingresa al siguiente enlace desde tu teléfono o computadora y regístrate desde tu comodidad:

<https://registro.belcasbol.com/>

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

MEDIOS DE PAGOS

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 - UTOBolivia.
- 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 auditoria de SySO, Medio Ambiente, Calidad en la industria alimentaria.