


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

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

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

 78492505 / 78164943



# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - HACCP

CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DEL CODEX

## HORARIOS

Martes 07: de Septiembre: 19:00 - 22:00 PM  
Miércoles 08: de Septiembre: 19:00 - 22:00 PM  
Jueves 09: de Septiembre: 17:00 - 19:00 PM  
Total: 8 horas Reloj

## 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

## 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.

## BENEFICIOS

- Obtención de conocimientos sobre los análisis de peligros y puntos críticos de control, en la industria alimenticia dentro de toda su cadena productiva.
- Incrementa la competitividad de las organizaciones público - privada en el mercado general.
- Promueve el cumplimiento con los requisitos de la legislación e inspección.
- Genera confiabilidad en producto y servicio.

## 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

Todos los paquetes cuentan con:

- IVA
- Grabaciones de las clases
- Textos legales aplicables al curso.
- Material didáctico de cada módulo.
- Certificado digital con valor curricular de 13 horas académicas.

- Descuentos corporativos grupos de 3 o más personas

## PROMOCIÓN ¡Inscríbete con el descuento!

Inscríbete desde ahora al 01 de Septiembre y sólo invierte 300Bs de manera individual.

## CURSO VIRTUAL

Clase en vivo puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma de ZOOM

## INSCRIPCIONES

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.

