

# Buenas prácticas de manufacturas **BPM-HACCP**

Con base en los aliniamientos del **CODEX**

**Curso 100% Presencial - Inicio 09 de Agosto**

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



 Sólo en Santa Cruz - Bolivia



**PRESENCIAL**

# CURSO PRESENCIAL: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA-HACCP - Con base en los lineamientos del CODEX

## 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.

## 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.

## 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.

## CRONOGRAMA

Martes 09 de agosto: 19:30 a 21:30

Jueves 11 de agosto: 19:30 - 21:30

Martes 16 de agosto: 19:30 a 21:30

Jueves 18 de agosto: 19:30 - 21:30

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

## DIRECCIÓN

3 anillo interno, casi Avenida Beni, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.



## PRECIO NORMAL

350 Bs

## PRE VENTA

300Bs

Hasta las 23:59 de este 02 de agosto, inscríbete al precio de PREVENTA.

Tu inversión incluye:

- 4 Sesiones presenciales.
- Carpeta física con material de apoyo impreso.
- Documentos digitales de práctica y apoyo.
- Certificado digital y físico, con valor curricular de 10 horas académicas.
- IVA
- Refrigerios

# CURSO PRESENCIAL: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA-HACCP - Con base en los lineamientos del CODEX

## MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES

-Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.  
N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente  
NIT: 375983023



- Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L.  
N° Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente.  
Nit: 375983023



- Tigo Money: 76070714



## ¿CÓMO INSCRIBIRTE?

Haz tu pago en cualquiera de los medios disponibles, guarda tu comprobante digital con fecha y hora, luego ingresa a la plataforma de registros para inscribirte al curso:

[www.registro.belcasbol.com](http://www.registro.belcasbol.com)

También puedes inscribirte por WhatsApp:

- 1.+591 78492505
- 2.+591 78164943

O en nuestras oficinas: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

## 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.

## RECOMENDACIONES

Para ingresar a tus clases en el aula, portar:

- 1.Barbijo
- 2.Alcohol
- 3.Distanciamiento social