

Plataforma de higiene en la industria alimentaria

Curso 100% Virtual- Inicio 1 de Agosto

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



VIRTUAL 



www.belcasbol.com

Curso Virtual: Plataforma de higiene en la industria alimentaria

INTRODUCCIÓN

Elaborar los Fundamentos Básicos y la aplicación de una Plataforma Integral de Higiene en la Industria Alimentaria, cumpliendo con requisitos normativos y disposiciones legales para su Implementación.

OBJETIVO GENERAL

El objetivo del Curso de Control e Higiene de Procesos en la industria alimentaria, es aplicar herramientas de gestión para establecer un Programa de Higiene Estandarizado con una metodología aplicada a los procesos de la industria alimentaria, que permita alcanzar indicadores de calidad, productividad, eficiencia y seguridad alimentaria, conforme a los objetivos de la organización.

OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Competencias del personal en la Implementación de una Estructura de Higiene Alimentaria.
- Desarrollo de planes de Limpieza e Higiene integrales
- Elaboración de Controles y Rutinas de Esquemas de trabajo en Higiene.
- Indicadores de control de la Efectividad de los Planes de Higiene.
- Implementación de Herramientas y Metodologías de Aplicación.
- Auditorías Internas en la Plataforma de Higiene.

BENEFICIOS

El participante tendrá la capacidad de realizar un enfoque práctico de la gestión e implementación de los requisitos de Higiene Integral en sus operaciones, considerando las características de proceso, producto, recursos y metodologías.

CONTENIDO

TEMA 1: Implementación de la Herramienta de 5S en áreas de Proceso

- Matriz de despliegues de 5S, KPI 5S Producción.
- SOP 5S (Procedimiento Operativo Estándar) .
- Auditoría 5S en Áreas Productivas.

TEMA 2: Implementación de POES: Áreas Productivas

- Elaboración de POES .
- Gestión de Rutina y Mejora de POES.
- Lineamientos de Calidad.
- Lineamientos de Inocuidad Alimentaria.
- Lineamientos de Mantenimiento.

TEMA 3: Implementación de ASEPSIA /CIP

- Elaboración de Check List de Asepsia en Áreas Productivas .
- Gestión de Asepsia – Auditoría de Asepsia .
- KPI's asociados a la gestión de Asepsia.
- Implementación de CIP .
- Elaboración de Planes de CIP.
- Procedimientos de CIP .
- KPI's de Calidad e Inocuidad Alimentaria asociados al CIP.

TEMA 4: Implementación de Mantenimiento Autónomo (CIL), Limpieza, Lubricación y Ajuste.

- Condición Básica de Equipo.
- Despliegues de Mantenimiento Autónomo .
- Auditoría Paso a Paso.

METODOLOGÍA DEL CURSO

El desarrollo de conceptualización teórica conforme a lineamientos normativos será explicado por el docente abordando ejemplos de aplicación y consideraciones de casos en la industria alimentaria conforme al cumplimiento de la Plataforma de Higiene Alimentaria.

El docente promoverá la participación en interacción de aula para generar intercambio de conocimientos, debates, y análisis de equipo.

Se realizará un desarrollo práctico en cada uno de los objetivos comprometidos en el curso.

Curso Virtual: Plataforma de higiene en la industria alimentaria

RECURSOS INCLUIDOS

- Presentaciones Power Point.
- Planillas editables para Aplicación del Plan de Higiene en cada tema.
- Planillas editables para el Control de las Rutinas de Higiene.
- Videos de Aplicación Identificando niveles de implementación en las industrias.
- Guías metodológicas.
- Normas de Referencia: ISO 22000:2018; NB/NM 323:2015; NB 324
- Directrices del Codex

MATERIALES REQUERIDOS

Para el aprovechamiento del alumno en el curso, es deseable que se tenga conocimiento en la norma de referencia ISO 22000:2018 y Buenas Prácticas de Manufactura.

DIRIGIDO A

Industrias Alimentarias en general, supervisión de proceso, analistas de proceso, analistas de mejora, aseguramiento de calidad e inocuidad alimentaria, personal de áreas productivas, control de calidad. Alumnos en formación en Ing. Química y Alimentos.

HORARIOS

Lunes 01 de agosto de 19:30 a 21:30
Miércoles 03 de agosto de 19:30 a 21:30
Lunes 08 de agosto de 19:30 a 21:30
Miércoles 10 de agosto de 19:30 a 21:30
Lunes 15 de agosto de 19:30 a 21:30
Miércoles 17 de agosto de 19:30 a 21:30
Lunes 22 de agosto de 19:30 a 21:30
Miércoles 24 de agosto de 19:30 a 21:30



zoom



Curso completo de 16 horas reloj en vivo por ZOOM

PRECIO NORMAL

450 Bs

PRECIO PREVENTA

400 Bs

Tu inversión incluye:

- 8 sesiones en vivo por ZOOM
- Grabaciones de las 8 sesiones
- Documentos digitales de práctica y apoyo
- Certificado digital con valor curricular de 21 horas académicas avalado por BELCAS - Educación
- IVA

Inscríbete hasta el 25 de julio al precio de 400Bs facturados.

CAPACITADOR

Ing. Marcia Salas Solares.

Ing. Químico (Mención Alimentos) - Técnico Cervecerero - Formador de Formadores en temáticas alimentarias - White Belt - Implementador de Programas de Excelencia - Especialista en la Industria Alimentaria.

- Jefe de Control de Calidad en Cervecería Boliviana Nacional S.A.
- Jefe de Elaboración Cervecería Boliviana Nacional S.A.
- Responsable del Equipo de Inocuidad Alimentaria en Cervecería Boliviana Nacional S.A.
- Docente a Servicio: IBNORCA (Sistemas de Gestión Integrados)
- Docente Tiempo Horario: Carrera Ing. Química y Alimentos - Facultad Nacional de Ingeniería.
- Auditor en ISO 9001: 2015 - ISO 22000: 2018
- Consultor en Sistemas de Gestión Integrados.

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

