

Curso Virtual: TRAZABILIDAD Y RETIROS DE PRODUCTOS

OBJETIVO GENERAL

Capacitar y dotar de herramienta para un manejo adecuado.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- 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 atreves 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 proporcionar las 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.

BENEFICIOS

Conocer los aspectos de trazabilidad que deben reunir las empresas desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, cómo implantar un procedimiento efectivo para poder manejar entre los involucrados.

TEMARIO

- 1. Relación de la trazabilidad con la gestión de la calidad e Inocuidad.
- 2. Trazabilidad en la cadena alimentaria, Principios generales y requisitos fundamentales para el diseño y la implementación del sistema.
- 3. Orientación sobre procedimientos responsabilidades de la industria para el retiro de producto.
- 4. Trazabilidad en la cadena alimentaria.
- 5. Diseño e implementación de un sistema de trazabilidad y el retiro de producto.

METODOLOGÍA

- Se guiara mediante la exposición teórica
- Se realizara ejercicios prácticos

RECURSOS INCLUIDOS

- Videos Complementarios
- Modelos de planillas editables referencia a Trazabilidad
- Bibliografía.
- Presentaciones de Power Point, Excel

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 trazabilidad en materia de identificación de productos.

HORARIO

Martes 07 de junio de 19:30 a 21:30 Jueves 09 de junio de 19:30 a 21:30 Martes 14 de junio de 19:30 a 21:30 Jueves 16 de junio de 19:30 a 21:30



zoom



Curso completo: 8 horas Reloj por ZOOM

PRECIO NORMAL

PRECIO PREVENTA

Tu inversión incluye:

- 4 sesiones en vivo por ZOOM
- Grabaciones de las 4 sesiones
- Documentos digitales de práctica y apoyo
- Certificado digital con valor curricular de 10 horas académicas avalado por BELCAS -Educación
- IVA



Curso Virtual: TRAZABILIDAD Y RETIROS DE PRODUCTOS

¿CÓMO INSCRIBIRTE CON EL DESCUENTO?

Inscríbete hasta el 03 de junio al precio de 300Bs facturados.

 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

Los datos que debes compartir para tu registro:

- 1. Nombre completo, redactado correctamente.
- 2. Correo electrónico.
- 3. Número de contacto con WhatsApp.
- 4. Comprobante de pago
- 5. NIT y Razón social (para la facturación)

CAPACITADOR

Ing. Ibet Villca Tudela

Ing. Químico

- ·Sistemas de Gestión de Calidad
- •Sistemas de Gestión de Inocuidad alimentaria
- •Gestión Ambiental
- •Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional
- •Educación Superior basado en competencias.
- ·Master en Gestión de Riesgos

Más de 10 años de experiencia como Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas embotelladoras de bebidas alcohólicos y analcohólicos.

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. Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta

Corriente. Nit: 375983023

- Tigo Money: 76070714





