



EN VIVO 
   
www.belcasbol.com


IMPLANTACIÓN DE PRERREQUISITOS (BPM Y POES)

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Según la NB-ISO-22002 y el Reglamento UE 852/2004

Curso 100% Virtual - Inicio 14 de Marzo

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



Curso Virtual: Implantación de Prerrequisitos (BPM y POES) en la Industria Alimentaria, Según la NB-ISO-22002 y el Reglamento UE 852/2004

INTRODUCCIÓN

Muchas empresas al no conocer las bases de inocuidad en una empresa productora de alimentos y los métodos para detectar riesgos posibles de daños a sus productos, servicios y procesos, se enfrentan a reclamos de clientes y consumidores, por la presencia de productos no conformes.

La aplicación de la metodología del curso permitirá a los participantes asegurar las medidas básicas tanto dentro como fuera de la empresa para poder así producir productos inocuos y con excelente calidad.

BENEFICIOS

- Como profesional, aprenderás a desarrollar los prerrequisitos en la industria alimentaria no sólo de manera teórica, sino que a través de ejercicios prácticos planteados en clase podrás aplicar estos prerrequisitos a las distintas áreas de trabajo en una industria alimentaria.
- Como empresa, aumentar las ventas de productos, aplicado una mejora en los productos y procesos, mediante la implantación adecuada de los prerrequisitos

CONTENIDO REFERENCIAL

1. Aspectos previos a considerar en el diseño de los PRR

1.1 ¿Qué tipo de normas se manejan en el entorno alimentario?

1.2 Términos y definiciones

1.3 Aspectos previos a considerar en el diseño de los PRR

1.4 Identificación del establecimiento alimentario y del responsable

1.5 Equipo de trabajo

1.6 Condiciones aplicables al producto (se llevará a cabo todo el trabajo con un ejemplo de producto elegido)

1.7. Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento Europeo 852/2004

1.8. Construcción y distribución del edificio

2.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento Europeo 852/2004

2.1. Distribución de los predios y áreas de trabajo

2.2. Servicios: Aire, agua y energía (ejemplos y aplicaciones)

2.3. Eliminación de residuos

2.4. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos (ejemplos prácticos y aplicaciones)

3.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento Europeo 852/2004

3.1. Control de proveedores (ejemplos prácticos y aplicaciones)

3.2. Medidas para la prevención de contaminación cruzada

3.3. Limpieza y desinfección (ejemplos y aplicaciones)

3.4. Plagas: Desinsectación y desratización (ejemplos y aplicaciones)

4.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento Europeo 852/2004

4.1. Formación del personal (ejemplos y aplicaciones)

4.2. Higiene y bioseguridad del personal y servicios (ejemplos prácticos y aplicaciones)

4.3. Trazabilidad y reprocesamiento (ejemplos y aplicaciones)

4.4. Procedimiento de retiro de productos

5.- Prerrequisitos según la norma NB/ISO/22002 y reglamento Europeo 852/2004 (Quinta clase 3h teóricas)

5.1. Almacenamiento

5.2. Información del producto y sensibilización de los consumidores

5.3. Requisitos para la obtención del registro SENASAG

METODOLOGÍA DEL CURSO

El contenido teórico se llevará a cabo mediante participación en clase y controles de lectura. El contenido práctico se llevará a cabo mediante ejercicios prácticos ya pre desarrollados para que los alumnos puedan completarlos y exponerlos en la clase.

PRE REQUISITOS

El alumno precisa tener conceptos básicos acerca de inocuidad de los alimentos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO?

- Profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos hasta gerentes.
- Estudiantes de la carrera de ingeniería de alimentos o aquellos profesionales del área que quieran ampliar sus conocimientos.
- El contenido del curso va direccionado a todo tipo de industria alimentaria o empresas que manipulan alimentos, como supermercados, almacenes o empresas que envasan alimentos.

PRECIO NORMAL

450 Bs

¡PREVENTA LIMITADA!

400 Bs

Hasta las 23:59 de este 07 de marzo, inscríbete al precio de PREVENTA.

Tu inversión incluye:

- Grabaciones de todas tus clases de acceso por siempre.
- Adjuntos digitales:
 - Presentaciones de Power Point
 - Videos Complementarios
 - Modelos de planillas editables de Excel, para la resolución de ejercicios planteados.
- Bibliografía.
- Certificado digital con valor curricular de 20 horas académicas.

HORARIO de CLASES

Lunes 14, miércoles 16, jueves 17, viernes 18, lunes 21, miércoles 23, jueves 24 y viernes 25 de marzo.



De 19:00 a 21:00 cada clase.

Es decir de 2 horas cada clase.

Duración total del curso: 16 Horas reloj en **zoom** VIVO.

CAPACITADOR

Ing. MSc. Estefanía Soriano Ballivián

Ingeniera en Industrias Alimentarias – Master en Seguridad Alimentaria en el CESIF de Madrid España.

¿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 LLENAR TUS DATOS:

www.registro.belcasbol.com

También puedes inscribirte por WhatsApp:
+591 78164943



De Lun. a Vier. de 08:30 a 17:30

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

