


Buenas prácticas de manufacturas **BPM-HACCP**

Con base en los aliniamientos del CODEX

Curso 100% On Line - Inicio 11 de octubre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



VIRTUAL 
www.belcasbol.com





Curso Virtual: 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 11 de octubre: 19:30 a 21:30

Miércoles 12 de octubre: 19:30 - 21:30

Jueves 13 de octubre: 19:30 a 21:30

Viernes 14 de octubre: 19:30 - 21:30

Duración: 8 horas reloj de clases

PRECIO NORMAL

350 Bs

PRE VENTA

300Bs

Hasta las 23:59 de este 05 de octubre, inscríbete al precio de PREVENTA.

Tu inversión incluye:

- 4 Sesiones
- Documentos digitales de práctica y apoyo.
- Certificado digital, con valor curricular de 10 horas académicas.
- IVA



Curso Virtual: 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

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.