

**TE INVITAMOS
A VISITAR**



Sendas de Turismo Comunitario



Partenariados Municipales para la Innovación en Desarrollo Económico Local (PMI-DEL)



Arboles de Vida Bolivia
Visitar su Página

**CEBEM -
REDESMA
COMPARTE
CON USTEDES**

► [Boletín de noticias Cebem] - Año 13 Nº 10 - 2019

REDES SOCIALES

Síguenos en:



La Cámara Boliviana de Exportadores de Quinua y Productos Orgánicos



Invita:

**CURSO INTERNACIONAL
CULTURA DE INOCUIDAD EN ALIMENTOS
APLICADO A LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

CONTACTO PARA INSCRIPCION:

Gioconda Donaire C.
Telf (591) 2 2792852
Celular (591) 76791823
contacto@cabolqui.org
www.cabolqui.org

CONTENIDO DEL CURSO

MÓDULO 1: SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Estilos de aprendizaje y examen de personalidad.
- Principios y sistemas de la gestión.
- Psicología empresarial.
- Enfoques de gestión basado en objetivos
- Clima laboral y cultura organizacional.
- Requisitos de normas de gestión.

MÓDULO 2: CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Declaración de posición de cultura de inocuidad de GFSI (Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria).
- Definición de cultura de inocuidad alimentaria.
- Elementos desde la perspectiva GFSI.
- Motivación empresarial y uso de psicología.
- Diagnóstico de nivel de cultura.

MÓDULO 3: PLAN DE MEJORA DE CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Pensamiento basado en el riesgo.
- Acciones, responsables y plazos.
- Integración de las acciones en los procesos y en los diversos niveles.
- Indicadores medición de acciones
- Verificación de la eficacia de las acciones.

OBJETIVO DEL CURSO:

- ⇒ Desarrollar y fortalecer las competencias del personal de gestión de inocuidad que formen parte de industrias de producción y procesamiento de alimentos.
- ⇒ Preparar diagnóstico de la cultura de calidad e inocuidad alimentaria, supervisar las acciones y medir su eficacia.
- ⇒ Integrar acciones de los diversos niveles de la organización y los procesos productivos.

EXPOSITOR:

Ricardo Islas Mata



Especialista y consultor en materia de inocuidad de plantas de alimentos y cárnicos, empresas AgroFoodSafety.com, como HACCP, FSPCA, FDA, PSA, BPM, cultura e inocuidad en alimentos, etc.

Más de 25 años de experiencia y más de 1300 empresas de alimentos entrenadas en materia de inocuidad.

FECHA, HORA Y LUGAR:



Jueves
23 de Enero de 2020



9:00 — 12:30 a 14:30 — 17:30



La Paz—Bolivia: Hotel Mitru (Salón Calcis)
Av. 6 de agosto Nº 2628, Edif. Torre Girasoles

INVERSIÓN:

\$us. 170 por participante.

Incluye certificado de aprobación emitido por la Empresa AgroFoodSafety ACADEMY avalado internacionalmente.



CONTACTO PARA INSCRIPCION:

Gioconda Donaire C.
Telf. (591) 2 2792852
Celular (591) 76791823

contacto@cabolqui.org

www.cabolqui.org

La Paz—Bolivia

ESTE BOLETÍN SE PRODUCE POR ENCARGO DE CABOLQUI

REDESMA es una iniciativa de CEBEM, la emisión de un boletín EXTRA es un servicio que REDESMA ofrece y que solamente se encarga de difundir la información que nos hacen llegar nuestros ocasionales clientes, REDESMA ofrece este servicio a todo público que esté interesado en difundir algo específico y en extenso, para mayor información: redesma@cebem.org

DIRECCIÓN: Calle Capitán Ravelo No. 2077
entre Calles Goytia y Montevideo frente a la Caja de la Banca Privada

Teléfonos (+591 - 2) 2441497 - Fax: (+591-2) 2441916
La Paz - Bolivia