

# CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Curso 100 % Virtual - Del 27 al 30 de Agosto

[capacitaciones@belcasbol.com](mailto:capacitaciones@belcasbol.com)

78492505



# CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

## HORARIOS

Jueves 27 de Agosto: 19:00 a 22:00 pm  
Viernes 28 de Agosto: 19:00 a 22:00 pm  
Sábado 29 de Agosto: 15:00 a 18:00 pm  
Domingo 30 de Agosto: 15:00 a 18:00 pm  
Total: 12 horas Reloj

## TEMARIO

1. Recepción como PPC (Punto crítico de control)
2. Especificaciones de Materiales (Indicadores Básicos de Calidad - Indicadores HACCP).
3. Plan de verificación de los Materiales.
4. Mapeo de los Procesos de Recepción de Materia Prima e Insumos.
5. Estandarización del proceso de gestión de Materiales.
6. Metodologías de Aseguramiento de la Calidad de los Materiales.
7. Plan de Inspección de Materias Primas e Insumos.
8. Gestión y Tratamiento de los Desvíos.
9. Indicadores Clave de Desempeño en el proceso de Gestión de Materiales.

## DIRIGIDO A

Supervisores e inspectores de calidad, encargados de sistema de gestión integrados. Analistas y auxiliares de calidad, higienistas. Estudiantes y personas particulares interesados en la materia

## CURSO VIRTUAL

Clase en vivo puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma de ZOOM.



## OBJETIVOS

- Establecer controles necesarios tanto para la recepción como para el despacho de materia prima e insumos
- Conocer los indicadores básicos de calidad en especificaciones de materias primas e insumos.
- Elaborar el plan de verificación de materiales por parte del establecimiento industrial.
- Mapear los procesos de control de calidad en la recepción de materias primas e insumos.
- Estandarizar las actividades críticas del proceso de gestión de materiales.
- Definir los roles y responsabilidades en el proceso de verificación de materiales.
- Definir los métodos generales para asegurar la calidad de los materiales.
- Elaborar planes de inspección y gestionar el tratamiento de los desvíos.

## INVERSIÓN

-400 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de las clases y certificado Digital con valor curricular de 16 Horas Académicas.

## INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.  
Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente  
Nit: 375983023

## CAPACITADOR

M.Sc María Teresa Quiroz Panoso

### Formación:

Lic en Bioquímica con Mención en Bromatología y control de calidad de alimentos. Postgrado Especialista en Inocuidad Alimentaria M.Sc en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

### Experiencia Laboral:

Encargada de control de calidad en Industrias Químicas Moareta. Supervisora de Calidad en Newrest Bolivia Soporte SRL Analista de Control de Calidad en Industrias Alimenticias Fagal Nestle. Analista de Calidad en Fridosa S.A.