

CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Curso 100 % Virtual - Inicio 12 de Noviembre

capacitaciones@belcasbol.com

78492505 



CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

HORARIOS

Jueves 12 de Noviembre: 19:00 a 22:00 pm
Viernes 13 de Noviembre: 19:00 a 22:00 pm
Sábado 14 de Noviembre: 14:00 a 17:00 pm
Domingo 15 de Noviembre: 14:00 a 17:00 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.
- Descuentos corporativos para grupos de 3 o más personas.

INSCRIPCIONES

- Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente ; Nit: 375983023
- TIGO MONEY: 76070714

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.

