



CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Curso 100% Virtual - Inicio 19 de Abril

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943

CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

HORARIOS

Lunes 19 de abril de 19:00 a 21:30PM
Martes 20 de abril de 19:00 a 21:30PM
Miércoles 21 de abril de 19:00 a 21:30PM
Jueves 22 de abril de 19:00 a 21:30PM
Viernes 23 de abril de 19:00 a 21:00PM
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.

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.



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

INVERSIÓN

- 400 BS : Incluye IVA, Material Digital de Apoyo, Clases Grabadas y Certificados Digital con valor curricular de 15 horas académicas
- Descuentos corporativos para grupos de 3 o más personas

PROMOCIÓN

Inscritos hasta el 09 de Abril, invierte 350Bs.

CURSO VIRTUAL

Las clases son 100 % Virtual, Online en vivo. Solo tienes que conectarte en los horarios de clase ya sea desde tu computadora o celular desde la aplicación ZOOM.

INSCRIPCIONES

- Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L. Cuenta Corriente. N° Cuenta: 2000182683 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.