

CONTROL HIGIÉNICO DE LOS PROCESOS

INDUSTRIA Y NEGOCIOS - SEGURIDAD APLICADA A LA PRODUCCIÓN

Curso 100% Virtual - Inicio 13 de Septiembre

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



BELCAS

CAPACITACIONES & TRAINING

CONTROL HIGIÉNICO DE PROCESOS

La Higiene de los Procesos es la Plataforma Base o Fundamental para consolidar un Sistema de Gestión Integral. La Higiene de los Procesos afecta directa o indirectamente a muchos KPI's (Indicadores Claves de Desempeño) de la Producción.

La gestión integral de una organización requiere la implementación de Programas Estandarizados que permitan consolidar los niveles de acuerdo de servicio entre los clientes internos y externos.

La Higiene de los Procesos es parte de los requisitos normativos vigentes, con mayor impacto en áreas de Producción Alimentaria.

La seguridad e higiene industrial aplicadas en los procesos de producción, es un factor de suma importancia en toda industria, ya que tienen como objetivo el cumplimiento de la norma para salvaguardar la vida y preservar la salud y la integridad física de los trabajadores, lo cual permite tener un control sobre los procesos dentro de la Organización.

BENEFICIOS

El beneficio de aplicar herramientas de gestión para Implementación de Programas de Higiene de Procesos nos permite integrar los conocimientos metodológicos alineados a los Indicadores Claves de Desempeño. Interesante la relación de Higiene como Método (Medio) y como Resultado (Fin) en el desempeño integral de los Procesos.

OBJETIVOS DEL CURSO

- El objetivo del Curso de Control Higiene de Procesos, es aplicar herramientas de gestión que permitan establecer un Programa de Higiene Estandarizado desde el punto de vista metodológico aplicado a Procesos Industriales que permitan alcanzar indicadores de Calidad, Productividad, Eficiencia, Mantenimiento, Seguridad Industrial y Seguridad Alimentaria conforme a los objetivos.

CONTENIDO

TEMA 1: Implementación de la Herramienta de 5S en áreas de Proceso

- Matriz de despliegues de 5S, KPI 5S Producción
- SOP 5S (Procedimiento Operativo Estándar)
- Auditoría 5S en Áreas Productivas.

TEMA 2: Implementación de POES Áreas Productivas

- Elaboración de POES
- Gestión de Rutina y Mejora de POES
- Lineamientos de Calidad
- Lineamientos de Inocuidad Alimentaria
- Lineamientos de Mantenimiento

TEMA 3: Implementación de ASEPSIA

- Elaboración de Check List de Asepsia en Áreas Productivas
- Gestión de Asepsia
- Auditoría de Asepsia
- KPI's asociados a la gestión de Asepsia.

TEMA 4: Implementación de CIP

- Elaboración de Planes de CIP
- Procedimientos de CIP
- KPI's de Calidad e Inocuidad Alimentaria asociados al CIP.

TEMA 5: Implementación de Mantenimiento Autónomo (CIL), Limpieza, Lubricación y Ajuste

- Condición Básica de Equipo
- Despliegues de Mantenimiento Autónomo
- Auditoría Paso a Paso.

CURSO DIRIGIDO A

A todos aquellos profesionales que tienen como Misión el Aseguramiento de la Calidad de los Materiales en Establecimientos Industriales.

Analistas e Inspectores de Calidad.

Estudiantes de Ingeniería de Procesos, Alimentos e Industrial.

• Responsables de Gestión, responsables de procesos, gestores de la mejora continua en las organizaciones.

• Áreas de Calidad, Responsable de Gestión de Calidad, estudiantes de Ingeniería en general.

• Responsables de Sistemas de Gestión Integrados.

• Cualquier persona interesada en tomar el curso para implementar herramientas de gestión para Elaborar un Programa de Higiene de Procesos con enfoque Integral.

HORARIO DE CLASES: SEPTIEMBRE

Lunes 13: de 19:30 a 22:00PM

Martes 14: de 19:30 a 22:00PM

Miércoles 15: de 19:30 a 22:00PM

Jueves 16: de 19:30 a 22:00PM

Lunes 20: de 19:30 a 21:30PM

Martes 21: de 19:30 a 22:00PM

Miércoles 22: de 19:00 a 22:00PM

Jueves 23: de 19:00 a 22:00PM

Total: 20 horas Reloj de contenido en vivo por ZOOM

INVERSIÓN

- 600 BS : Incluye IVA, Material Digital de Apoyo, Clases Grabadas y Certificados Digital con valor curricular de 26 horas académicas
- Descuentos corporativos para grupos de 3 o más personas

PROMOCIÓN ;Inscríbete con el descuento!

Inscríbete desde ahora al 7 de septiembre y sólo inviertes 550Bs de manera individual.

MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES

- Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente.

Nit: 375983023

- Tigo Money: 76070714

- Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023



CAPACITADOR

Ing. Marcia Salas Solares// Ingeniero Químico

Certificación en Metodologías de Resolución de Problemas (WHITE BELT)/ PIM -VPO (Plant Implementation Manager) - Implementador en Programas de Excelencia - Cervecería Boliviana Nacional S.A./ Implementador en Sistemas de Gestión Integrados./ Jefe de Control de Calidad - Cervecería Boliviana Nacional S.A./ Jefe de Elaboración - Cervecería Boliviana Nacional S.A.

Docente Control Estadístico de Procesos.

Docente Facultad Nacional de Ingeniería - Ingeniería Química y Alimentos.

Programas Sistemas de Gestión según ISO 9001:2015.

Metodologías de Resolución de Problemas - White Belt - PDCA