


# SELECCIÓN, APROBACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES CON ENFOQUE A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Curso 100% Virtual - Inicio 02 de Febrero

capacitaciones@belcasbol.com

 78492505 / 78164943



EN VIVO 



[www.belcasbol.com](http://www.belcasbol.com)



# TALLER VIRTUAL: SELECCIÓN, APROBACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES CON ENFOQUE A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

## HORARIO DE CLASES

Los días: miércoles 02, jueves 03 y viernes 04 de febrero.  
De 08:00 PM a 10:00 PM C/Clase

El taller tiene una duración de 6 Horas, con un tiempo de dedicación estimado por parte del participante de 2 horas diarias

## ALCANCE Y BENEFICIOS

El taller está orientado a brindar un criterio óptimo a la hora de seleccionar proveedores de materias primas e insumos, en especial para las industrias enfocadas a la producción y manufactura de alimentos.

Esto permitirá:

- Conocer la importancia de la gestión de proveedores para asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
- Aprender a dar cumplimiento a los requerimientos de los sistemas de gestión más comunes, presentar criterios de selección, aprobación, mejora y evaluación de proveedores.
- Verificar el impacto en costos basado en el cumplimiento y en la satisfacción del cliente.

## CONTENIDO

- Introducción, definiciones, antecedentes
- Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad
- Revisión PPR de control de Proveedores y Plan HACCP de Materias Primas.
- Selección y aprobación de proveedores.
- Clasificación de proveedores.
- Requerimientos y control de documentos del proveedor. (Transporte, materia prima, acuerdo en fecha de caducidad).
- Evaluación de proveedores (Calidad e Inocuidad de la materia prima)
- Plan de mejora para proveedores en desarrollo.
- Auditorías a proveedores
- Conclusiones y Cierre.

## NORMAS DE REFERENCIA

- NB/ISO 9001 /2015
- NB/ISO 22000 / 2008
- RA/ 019/2003/ SENASAG

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CONTENIDO?

Supervisores e inspectores de calidad, encargados de sistema de gestión integrados. Analistas y auxiliares de calidad.

## PRECIO

- 180 Bs facturados.
- 2X 300Bs= Inscribete en pareja e invierte 150Bs c/uno.

Tu inversión incluye:

- Grabaciones de todas las 3 sesiones en vivo.
- Documentos digitales de práctica.
- Certificado digital con valor curricular de 15 horas académicas.

## ¿CÓMO INSCRIBIRTE?

Haz tu pago en cualquiera de los medios disponibles, guarda tu comprobante digital con fecha y hora, luego ingresa a la plataforma de registros para inscribirte al curso:

[www.registro.belcasbol.com](http://www.registro.belcasbol.com)

## MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES

- **Banco Fassil - Titular:** BELCAS S.R.L.  
N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente  
NIT: 375983023



- **Banco Nacional - BNB:** A nombre de BELCAS S.R.L.  
N° Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente.  
Nit: 375983023



- **Tigo Money:** 76070714



## CAPACITADOR

**M.Sc. Lic. María Teresa Quiroz Panoso**

Lic. en Bioquímica, Universidad Autónoma Gabriel Rene Moreno Santa Cruz-Bolivia (2012). Mención en Bromatología y Control de Calidad de Alimentos (UAGRM- 2012). Postgrado. Especialista en Inocuidad Alimentaria, Unidad de Postgrado de la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas UAGRM- 2019. Master en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.(Unidad de Postgrado de la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas UAGRM- 2019).

- Responsable de Control de Calidad en Industrias Luri SRL
- Encargada de control de calidad en Industrias Químicas Moareta.,
- Supervisora de Calidad e Inocuidad Alimentaria en Newrest Bolivia Soporte SRL
- Analista de control de calidad en Industrias Alimenticias Fagal Nestle,
- Analista de Calidad en Fridosa SA.