

18 de diciembre

Control de Calidad de Materias Primas e Insumos en la Industria de Alimentos

Modalidad virtual

19:00 a 22:00 hrs
4 encuentros

Docente: M.Sc. Maria Teresa Quiroz
INSCRIPCIONES PARA TODA BOLIVIA

Avalado por:

 **BELCAS**

 **Escuela de Ingenieros Industriales**
SANTA CRUZ



Control de Calidad de Materias Primas e Insumos en la Industria de Alimentos

Objetivo

Diseñar e implementar un sistema sólido de control de calidad para materias primas e insumos, garantizando el cumplimiento de especificaciones y normas, y reduciendo riesgos de producción y rechazo.

Específicos

- Reconocer el rol estratégico del control de materias primas para garantizar la calidad del producto final y la eficiencia operativa.
- Aplicar normas internacionales como ISO y BPM/GMP para gestionar adecuadamente proveedores y materiales..
- Diseñar y ejecutar procedimientos de muestreo e inspección válidos que permitan decisiones objetivas sobre aceptar o rechazar lotes..
- Implementar un sistema que asegure trazabilidad y acciones correctivas ante materiales no conformes.

Contenido

Unidad 1: Introducción al Control de Calidad

- Definición de Materia Prima, Insumo, Material de Empaque y Producto Terminado.
- La importancia del CC en la reducción de costos, el cumplimiento legal y la seguridad del producto.

2: Marco Regulatorio

- Conceptos básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y su aplicación a la recepción de materiales.
- Requisitos normativos para la identificación, muestreo, prueba y uso de materias primas.

Unida 2: Proceso de Calificación de Proveedores

- Criterios de selección (capacidad técnica, sistema de de calidad, historial).
- Auditorías a proveedores: tipos,

Contenido

planificación y ejecución.

2: Especificaciones Técnicas (Especificaciones de Calidad)

- Parámetros críticos de calidad (PCQ) y límites de aceptación/rechazo.

3: Gestión Documental con el Proveedor

- Certificado de Análisis (CoA) vs. Certificado de Conformidad.
- Acuerdos de Calidad (Quality Agreements).

Unidad 3: Recepción, Muestreo e Identificación

1: Procedimiento de Recepción de Materiales

- Inspección inicial (integridad del empaque, daños, sellos, identificación).
- Sistema de Cuarentena: concepto, etiquetado y almacenamiento.

2: Técnicas de Muestreo Representativo:

- Planes de muestreo basados en normas estadísticas (e.g., ISO 2859-1 o MIL-STD-105E).
- Muestreo de materiales a granel, líquidos y sólidos (polvos y gránulos).
- Condiciones de higiene y seguridad para el muestreo (áreas controladas y equipos de protección).

3: Identificación y Trazabilidad

- Sistemas de lote y sub-lote.
- Registro y mantenimiento de muestras de retención.

Unidad 4: Ensayos de Calidad y Liberación

1: Ensayos Críticos para Materias Primas

- Identidad: Pruebas que confirman que el material es el declarado (e.g., IR, HPLC, pruebas químicas específicas).
- Pureza: Detección y cuantificación de impurezas (relacionadas y desconocidas).
- Valoración (Ensayo): Determinación del contenido del componente activo.

2: Ensayos Críticos para Materias Primas

- Pruebas funcionales (sellado, resistencia, compatibilidad).
- Controles dimensionales y verificación de artes de impresión.

3: Resultados y Decisión de Liberación/Rechazo

- Interpretación de los Certificados de Análisis.
- Generación del Informe de Inspección y decisión final: Aprobado (Liberación), Rechazado o Retenido.

Unidad 5: Gestión de Desviaciones y Buenas Prácticas de Almacenamiento

1: Gestión de Materiales Rechazados

- Procedimiento para la segregación, identificación y disposición final.
- Comunicación y acciones correctivas con el proveedor.

2: Desviaciones y No Conformidades (NC):

- Registro e investigación de desviaciones en la calidad de la

materia prima.

- Introducción a las Acciones Correctivas y Preventivas (CAPA).

3: Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA/GSP)

- Condiciones ambientales controladas (temperatura, humedad, luz).
- Principio FIFO (First-In, First-Out) y FEFO (First-Expired, First-Out).
- Control de inventario y manejo de materiales con fechas de re-análisis y vencimiento.



Dirigido a: _____

El curso está dirigido a personas que trabajen en la industria alimentaria, responsables del Sistema de Gestión de Calidad y/o Inocuidad, personal de Control y de Aseguramiento de Calidad.

Duración _____

DICIEMBRE

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Horario _____

De Jueves a martes
19:00 a 22:00 h.
12 hrs reloj.

Modalidad

- Virtual para toda Bolivia y LATAM

Alcance:

El control de calidad de materias primas e insumos es el primer y más crítico punto de control en la cadena de producción de cualquier industria. Una materia prima defectuosa o no conforme puede generar pérdidas significativas, desde reprocesos y rechazos, hasta la afectación de la calidad del producto final y, lo más importante, poner en riesgo la seguridad del consumidor y el prestigio de la marca.

Inversión:

PRECIO NORMAL:	820 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 10 DE DICIEMBRE):	770 Bs.
---	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	720 Bs.
---	---------

DESCUENTO DEL 20% PARA AFILIADOS
DE LA S.I.B. SANTA CRUZ





Docente:

M.Sc. Maria Teresa Quiroz

Cuenta con una destacada trayectoria en el área de calidad, inocuidad y gestión industrial, con más de una década de experiencia en empresas reconocidas de Santa Cruz de la Sierra. Se ha desempeñado principalmente como Jefe de Garantía de Calidad, liderando la liberación de productos terminados, auditorías internas y la implementación de sistemas de Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento. Su experiencia incluye cargos de responsabilidad en control de calidad, supervisión y producción, donde fortaleció procesos de calidad, seguridad y medio ambiente, además de liderar equipos de trabajo y programas de mejora continua.

Complementa su carrera con labores de docencia y consultoría, brindando capacitaciones en calidad e inocuidad alimentaria, industria farmacéutica y cosmética. En cuanto a formación, posee una licenciatura en Bioquímica, una maestría en Inocuidad Alimentaria, y una sólida actualización profesional a través de cursos especializados en Buenas Prácticas de Manufactura, Almacenamiento, Auditorías FSSC 22000, Legislación Ambiental y Análisis de Causa Raíz, entre otros. Su perfil evidencia un alto compromiso con la excelencia, el cumplimiento normativo y la mejora continua en los sistemas de gestión de calidad.

¿Qué Incluye tu Inscripción?:



Clases virtuales en vivo por **GOOGLE MEET** junto al docente y tus compañeros, una oportunidad de networking.



Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos.

Factura.



Certificado con valor curricular con **16 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023, y el Colegio de Ingenieros Industriales de Santa Cruz.

¿Cómo Inscribirte?

1

Ingresa a :

wibel.net



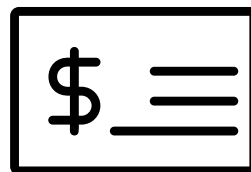
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú
#2410 , Entre 2 y 3 Anillo,
Entre Av Paraguará y Av.
Guapay, Santa Cruz de la
Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De
08:30 a 12:30 y de 14:30 a
18:30 de lunes a viernes y los
sábados de 08:30 a 12:30.

2



Comparte tu comprobante
digital de pago donde indique el
monto, fecha y hora del pago
efectuado; a uno de los
siguientes contactos de
WhatsApp:



+591 78492505
+591 78164943
+591 78528175

Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714
Titular: BELCAS S.R.L.



NºCuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta de Ahorro:
10000055213800
NIT: 375983023



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023