

17 ABRIL



CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL

Docente: M.Sc. Maria Teresa Quiroz Panoso

Avalado por:





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

Objetivo Principal

Diseñar e implementar un sistema robusto y documentado de control de calidad de materias primas e insumos, asegurando la conformidad con las especificaciones técnicas y normativas para minimizar los riesgos de producción y rechazo.

Objetivos Específicos

- Comprender la importancia estratégica del control de suministros como pilar de la calidad final y la eficiencia operativa.
- Aplicar normativas internacionales como ISO y BPM/GMP para la gestión técnica de proveedores y materiales.
- Diseñar procedimientos de muestreo y planes de inspección estadísticos para la aceptación o rechazo de lotes.
- Implementar sistemas de gestión de materiales no conformes que aseguren la trazabilidad y acciones correctivas.

Contenido

Unidad 1: Introducción al Control de Calidad y Marco Regulatorio

- Definición técnica de materia prima, insumo, material de empaque y producto terminado.
- Importancia del CC en la reducción de costos y cumplimiento legal de seguridad.
- Aplicación de las BPM en los procesos de recepción de materiales.
- Requisitos normativos para la identificación, muestreo y prueba de materias primas.

Unidad 2: Calificación de Proveedores y Especificaciones Técnicas

- Criterios de selección: capacidad técnica, sistema de calidad e historial.
- Planificación y ejecución de auditorías técnicas a proveedores.
- Definición de parámetros críticos de calidad (PCQ) y límites de aceptación.
- Gestión documental: análisis de COA y establecimiento de acuerdos de calidad.

Unidad 3: Recepción, Muestreo e Identificación

- Procedimiento de inspección inicial, integridad de empaques y sistemas de cuarentena.
- Técnicas de muestreo representativo basadas en normas ISO 2859-1 o MIL-STD-105E.
- Protocolos de muestreo para graneles, líquidos y sólidos en áreas controladas.
- Sistemas de lote y mantenimiento de muestras de retención para asegurar la trazabilidad.

Unidad 4: Ensayos de Calidad y Liberación

- Ensayos críticos de identidad y pureza mediante técnicas de IR, HPLC y pruebas químicas.
- Determinación del contenido de componente activo y valoración de ensayos.
- Pruebas funcionales y controles dimensionales para materiales de empaque.
- Interpretación de resultados y toma de decisión para la liberación o rechazo de materiales.

Unidad 5: Gestión de Desviaciones y Buenas Prácticas de Almacenamiento

- Procedimientos de segregación y disposición final de materiales rechazados.
- Gestión de no conformidades (NC) y aplicación de acciones correctivas y preventivas (CAPA).
- Implementación de buenas prácticas de almacenamiento (BPA) y control ambiental.
- Gestión de inventarios bajo principios FIFO y FEFO con control de vencimientos.

Dirigido a

Responsables de control y aseguramiento de la calidad, jefes de producción, supervisores de planta, técnicos de laboratorio y profesionales de la industria de alimentos encargados de la recepción, inspección y gestión de suministros.

Duración

Abril

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	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	1	2	

Horario



Viernes
19:30 a 21:30 h.
Sábados
16:00 a 18:30 h.
Último sáb: 16:00 a 19:00 h.
12 horas reloj

Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

Alcance

Este programa proporciona las herramientas técnicas para asegurar la integridad de los insumos en la industria alimentaria. El contenido abarca desde la calificación de proveedores y el análisis de COA, hasta la aplicación de planes de muestreo estadístico. Se profundiza en la gestión de ensayos críticos, cumplimiento de las BPM y administración de inventarios mediante principios FIFO y FEFO. Al finalizar, el participante podrá liderar procesos de liberación y control que garanticen la inocuidad y la reducción de costos por no conformidad.

Inversión

PRECIO
NORMAL

820 Bs.

PREVENTA
(HASTA EL 1 DE ABRIL)

770 Bs.

PRECIO CORPORATIVO
(3 O MÁS PERSONAS)

720 Bs.

- Descuento del 20% para afiliados de la S.I.B. Santa Cruz





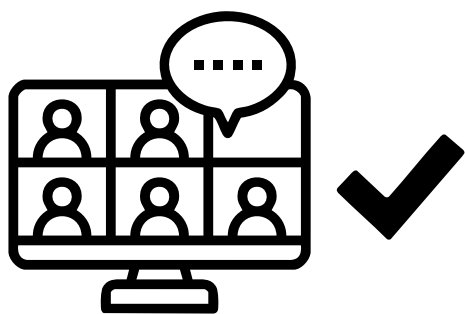
M.Sc. Maria Teresa Quiroz Panoso

Bioquímica con Maestría en Inocuidad Alimentaria. Especialista en gestión de calidad y procesos industriales con más de 10 años de trayectoria en los sectores farmacéutico, alimentario y cosmético.

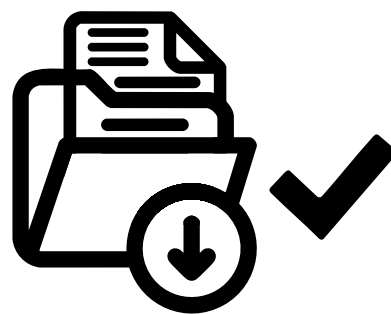
Docente con experiencia en:

- Jefatura de garantía de calidad, liberación de lotes y auditoría de sistemas FSSC 22000 y BPM.
- Supervisión de QHSE, gestión de riesgos operativos y control de seguridad industrial.
- Implementación de sistemas HACCP, trazabilidad, control microbiológico y análisis sensorial.
- Consultoría técnica en homologación de proveedores y tratamiento de no conformidades.
- Capacitadora técnica en normativas para industrias farmacéuticas, alimentarias y cosméticas.

¿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 Santa Cruz.

¿Cómo Inscribirte?

1 Ingresa a :

wibel.net 

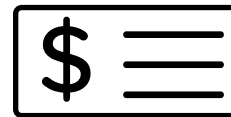
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paraguá 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 69956117

+591 78528175

+591 69178943

+591 76334429

Métodos de Pago:



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



Nº Cuenta: 1041416494
Cuenta Corriente
Nit: 375983023

QR:



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 1041416494 / Cuenta
Corriente NIT: 375983023