



Curso: Curso Control estadístico de procesos (SPC) para la industria alimenticia, registrado ante STPS

Descripción del curso

Introducción: PENDIENTE

Objetivos:

El participante comprenderá las causas de variabilidad natural de los procesos en la industria alimenticia y los medios para controlarlas, además, conocerá técnicas de muestreo con base en la norma militar AQL militar std. E-105.

Instructor: Con más de 20 años de experiencia en control estadístico de procesos para la industria alimenticia y técnicas de muestreo a granel con el estándar AQL militar std. E-105.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de control de calidad y producción
Metrólogos y personal responsable del control de los sistemas de medición
Jefes de laboratorio y supervisores de producción
Personal operativo responsable del control de los procesos

8h
De duración

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción al control estadístico de procesos SPC para la industria alimenticia

- ¿Qué es SPC?
- Prevención vs Detección
- Enfoque al sector alimenticio
- Sistema de control de procesos
- Aplicación de SPC en sector de alimentos
- Variación: Causas comunes y especiales
- Acciones locales y acciones para el sistema
- Control y habilidad de los procesos
- Mejora continua y control de los procesos
- Gráficas de control

2. Gráficos de control típicos usados en el SPC para la industria alimenticia

- Gráficos de control por variables
- Gráficos X-R, X-S, IMR
- Gráficos de control por atributos P y nP

3. Habilidad y desempeño de los procesos en la industria alimenticia

- Medidas de procesos para procesos predecibles
- Habilidad del proceso
- Índices de desempeño y capacidad

4. Técnicas de muestreo MLTSTD-105E (AQL) en la industria alimenticia

- ¿Qué es militar estándar E-105?
- ¿Qué es el muestreo MLTSTD?
- Técnica de muestreo materiales a granel
- Alternativas de muestreo
- Niveles de calidad
- Interpretación de datos
- Decisión sobre lotes rechazados

5. Conclusiones