

“Un Acercamiento Práctico al Control Estadístico de Procesos”

Conceptos Fundamentales

¿Cuál es mi costo de No Calidad y cómo puedo reducirlo?

¿Es realmente hábil mi proceso?

¿Mis límites de especificación son adecuados?



¿En qué casos se aplica el muestreo de aceptación?

¿Cómo puedo reducir la cantidad de desperdicios?

¿Cómo puedo emplear las Gráficas de Control?

Capacitación para profesionales de la Industria.

NOVIEMBRE
29 y 30



FIESTA INN[®]
INSURGENTES VIADUCTO

Insurgentes Sur 553
Mexico, D.F.
5276-7400

Recuerde que **Control Estadístico de Procesos (CEP)** es una herramienta dirigida a obtener una **mayor calidad de producto con menores costos de Producción**. El CEP reduce desperdicios y pérdidas de producto fuera de especificación en procesos inestables o poco hábiles.

TEMARIO

PRIMER DÍA (8:00 - 6:00 pm)

8:00-9:00 Registro y presentación del Curso.

9:00-11:00 Sesión I. Introducción: Por qué utilizar el Control Estadístico de Proceso.

- ❖ Aspectos Generales.
- ❖ Las Herramientas de Calidad.

11:00-11:20 Receso

11:20-13:30 Sesión II. La Estadística y el Control de Proceso.

- ❖ Importancia del Manejo de datos.
- ❖ Qué es la estadística. Conceptos básicos.
- ❖ Ejercicios.

13:30 – 14:30 Comida

14:30 – 17:00 Sesión III. La recolección de datos y su organización.

- ❖ El muestreo estadístico y la organización de datos.
- ❖ La distribución de frecuencias.
- ❖ Presentación gráfica de datos: histograma de frecuencias.
- ❖ Ejercicios.

SEGUNDO DÍA (8:00 - 5:00 pm)

8:00-10:30 Sesión IV. Las medidas de tendencia central y de dispersión.

- ❖ Media y Mediana.
- ❖ Rango, varianza y Desviación Estándar.
- ❖ Ejercicios.

10:30-10:50 Receso

10:50 – 13:00 Sesión V. La gráfica de promedios y rangos y la distribución normal.

- ❖ Construcción de una gráfica de promedios.
- ❖ La gráfica de distribución normal.
- ❖ Ejercicios.

13:00-14:00 Comida

14:00-17:00 Sesión VI. Hoja de Control de Proceso y cálculo de habilidad de proceso.

- ❖ La Hoja de Control de Proceso.
- ❖ Cálculo de C_p y C_{pk} .
- ❖ Ejercicios

INSTRUCTOR

M.C. José Luis Camacho

Capacitador y Asesor Silliker. IBQ con maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tiene una amplia trayectoria en empresas nacionales y multinacionales de reconocido prestigio en niveles de alta gerencia. Cuenta con 37 años de experiencia en la Industria de Alimentos en posiciones gerenciales corporativas en Aseguramiento de Calidad e Inocuidad. Ha desarrollado sistemas de Aseguramiento de Calidad para procesos tanto de plantas propias, como para proveedores y maquiladores nacionales y extranjeros, fijando Especificaciones y Tolerancias, Documentación Técnica y Métodos de Análisis, Estandarización y Control Estadístico de Proceso, Costos de No Calidad, Seguridad Alimentaria, Auditorias de Higiene y Sanidad y Buenas Prácticas de Manufactura. Es Auditor Líder Certificado en Sistemas de Calidad.

BENEFICIOS

La Implementación del CEP le permitirá conocer mejor el Proceso y su variabilidad normal involucrando:

- ❖ **Materiales.**
- ❖ **Pasos del Proceso.**
- ❖ **Producto Final.**
- ❖ **Predecir los procesos y la Calidad de los Productos.**
- ❖ **Tener menores desperdicios y mas producto dentro de lo especificado.**
- ❖ **Reducir Costos de No Calidad.**

Costo Total del Curso: \$ 4,800 + IVA por participante (incluye material del curso, comida y coffee break continuo ambos días)

INFORMES E INSCRIPCIONES;

Tel. (55) 5273-5077 Ext. 114 y 123

At'n: Gabriela Oliva

capacitacion@silliker.com.mx

El cupo del curso es limitado, haga su reservación y comprenda porque miles de profesionales de la Industria Alimentaria en el mundo están día con día capacitándose con Silliker Group.



Dirigido a: Todos aquellos vinculados al control de procesos, a nivel operativo y al nivel de implementación.

Silliker Group es una red internacional líder, acreditada en pruebas de alimentos y consultoría. Hemos evolucionado hasta convertirnos en una cadena respetada con reconocimiento internacional. Contamos con 42 laboratorios en 13 países, especializados en asesoría en calidad, inocuidad y valores nutrimentales de los alimentos.

Contamos con registro como capacitadores externos ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Num. de registro AQL-920710-KZ2-0013