FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de

Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria

Estrategias y herramientas para identificar la causa raíz e implementar soluciones con un enfoque estructurado que permita transformar problemas en oportunidades de mejora continua.

Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación

MANAGER BUSINESS SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID

Llamada Whatsapp
(34) 601615098

Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria

Presentación

¿Apagamos incendios? o ¿resolvemos el problema?

Toda empresa debe mejorar continuamente y trabajar en la adecuación y eficacia de su sistema de gestión y de sus procesos. Dentro de esta mejora debemos considerar revisar el análisis de las no conformidades y la eficacia de las acciones tomadas, y es muy posible que veamos que formamos parte del grupo de organizaciones reactivas que apagan incendios y pierden el tiempo ocupándose de problemas repetitivos, que nunca alcanzan a resolver en forma definitiva, o bien del grupo de organizaciones proactivas que resuelve sus problemas de manera eficaz.

El análisis y la resolución de problemas es un proceso sistemático que implica identificar, investigar y abordar las causas subyacentes de un problema o situación no deseada. Es un enfoque que busca identificar y comprender la causa raíz del problema para desarrollar soluciones efectivas que prevengan su recurrencia e incluye la aplicación de herramientas y técnicas de análisis, la implementación de acciones inmediatas correctivas y, finalmente, una evaluación de eficacia que nos puede llevar a replicar estas acciones en diferentes etapas, sectores o procesos para lograr la mejora continua.

¡Empecemos!

La Formación E-learning

Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1. La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
2. *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
3. *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
4. *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria

Objetivos del curso:

- Comprender la diferencia entre “apagar incendios” y “resolver el problema”.
- Entender el concepto de no conformidad y su importancia dentro de los sistemas de gestión de la Industria Alimentaria.
- Conocer conceptos, tipos de no conformidades, dónde podemos identificar un problema y qué puede evitar dar tratamiento a una no conformidad.
- Desarrollar la habilidad de documentar adecuadamente la no conformidad (definiendo el problema).
- Conocer herramientas para el análisis de causa de la no conformidad y desarrollar competencias para su uso.
- Analizar las causas raíz de las no conformidades para evaluar la necesidad de implementar acciones que eliminen sus causas.
- Desarrollar un plan de acción para documentar, dar seguimiento y medir la eficacia de las acciones correctivas establecidas.
- Fomentar el uso de datos y evidencias en la toma de decisiones relacionadas con la resolución de problemas y la implementación de acciones correctivas.
- Estructurar el proceso de gestión de no conformidades y acciones correctivas dentro de la Industria Alimentaria.
- Integrar la gestión de las no conformidades y acciones correctivas en el sistema de gestión de la organización.
- Determinar la diferencia entre producto no conforme y no conformidad.
- Explorar cómo normativas internacionales en sistemas de gestión abordan el manejo de las no conformidades y cómo aprender a redactarlas considerando los requisitos de toda esta normativa.

> “El deterioro lento de los sistemas de gestión se debe fundamentalmente a que no se resuelven los problemas de forma eficaz”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria, integrantes de los equipos de calidad e inocuidad y HACCP que quieran tener una amplia visión de las estrategias y metodologías existentes para la gestión de las no conformidades y la puesta en marcha y documentación de acciones correctivas.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio
5 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario
En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación
para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning

Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.
En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.

Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.

* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción a las no conformidades: ¿qué es un problema?

4 horas

En el entorno empresarial actual, la capacidad de identificar, analizar y resolver problemas de manera eficaz es fundamental para garantizar la calidad, la eficiencia y la competitividad. En todas las organizaciones, ya sean grandes corporaciones o pequeñas empresas, surgen desafíos y obstáculos que pueden afectar al cumplimiento de los objetivos y a la satisfacción de los clientes. Estos obstáculos, traducidos en problemas, se deben resolver conforme se presentan. Por ello, es necesario aplicar herramientas de medición, análisis y resolución de problemas e implementar acciones correctivas eficaces.

1.1. Introducción.

1.2. Definiciones.

1.3. Reacción frente a una no conformidad.

1.4. Tipos de no conformidad:
1.4.1. Clasificación según las causas:
1.4.1.1. Causas asignables.
1.4.1.2. Causas naturales.

1.5. Origen de las no conformidades.

MÓDULO 2. Metodología: definición de la no conformidad

4 horas

Aun cuando los procedimientos y controles buscan asegurar que los procesos permanezcan bajo control, es inevitable que a veces ocurran desviaciones, las cuales son definidas como cualquier desajuste con respecto a los procedimientos operativos o a las políticas internas que pueden afectar a la calidad y/o inocuidad del producto, incluso en la operatividad de toda la organización. Con el propósito de manejar tales anomalías, un sistema de gestión de la Industria Alimentaria debe incluir la gestión de no conformidades.

2.1. Introducción.

2.2. Implementando el proceso de no conformidades y acciones correctivas.

2.3. Cómo definir y redactar la no conformidad.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria

MÓDULO 3. Metodología: análisis de la causa de no conformidad

10 horas

Para resolver o analizar un problema, deberemos realizar un análisis de la causa raíz e identificar cuál es la causa real y cómo solucionarlo. El Análisis de Causa Raíz (ACR) es básicamente una serie de metodologías que utilizan las organizaciones para establecer las causas que generan determinadas cuestiones. No todos los procesos de producción y provisión de servicios son perfectos, durante su ejecución se presentan eventos no conformes que los frenan o los desvían. Es necesario identificar correctamente la causa que originan las desviaciones en cada proceso de manera individual, a fin de poder implementar acciones correctivas y preventivas que las disminuyan o erradiquen completamente.

3.1. Introducción.

3.2. Herramientas.

3.3. Brainstorming: tormenta de ideas
3.3.1. Ejemplos.
3.3.2. Ventajas y aplicaciones.

3.4. Diagrama de afinidad:
3.4.1. Ejemplos.
3.4.2. Ventajas.

3.5. Diagrama de Ishikawa:
3.5.1. Ejemplos.
3.5.2. Ventajas y aplicaciones.

3.6. Técnica de 5 por qué:
3.6.1. Ejemplos de aplicación.
3.6.2. Ventajas.

3.7. Herramientas para recoger resultados e identificar causas.

3.8. Recomendaciones.

MÓDULO 4. Metodología: no conformidades y acciones correctivas

6 horas

La identificación de las no conformidades y el análisis de sus causas son pasos críticos en el proceso de mejora continua. Sin embargo, el verdadero valor de estos esfuerzos se materializa cuando se definen y ejecutan acciones efectivas que no solo fortalecen los procesos, sino que además incrementan la eficiencia operativa y mejoran la satisfacción del cliente.

4.1. Introducción.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

4.2. Acciones para abordar una no conformidad.

4.3. Procedimiento de no conformidades y acciones correctivas:
4.3.1. Esquematizando el procedimiento: definición de acciones.
4.3.2. Esquematizando el procedimiento: eficacia y cierre de la no conformidad.
4.3.3. Esquematizando el procedimiento: documentar las acciones y el cierre de la no conformidad.

4.4. Ejemplos.

4.5. Resumen.

MÓDULO 5. Las no conformidades y el sistema de gestión

6 horas

En la gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, la identificación, registro y tratamiento de las no conformidades son elementos esenciales para mantener altos estándares en productos y procesos. Diversas normas internacionales, como las desarrolladas por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) y la Organización Internacional de Normalización (ISO), establecen requisitos específicos que requieren que las empresas del sector implementen procedimientos efectivos para identificar y tratar cualquier desajuste que se produzca en relación a los estándares establecidos.

5.1. Introducción.

5.2. Las normas dicen:
5.2.1. Estructura de alto nivel (HLS).
5.2.2. BRCGS Global Standard FOOD SAFETY.
5.2.3. Estandarización de las acciones: lecciones aprendidas.

5.3. No conformidad vs producto no conforme.

5.4. Buena práctica: redacción de no conformidad
5.4.1. Componente de una no conformidad.
5.4.2. Ejemplos de redacción.

5.5. Categorización de la no conformidad.

5.6. Errores comunes.

Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria

Autor

Leidy Diana Pérez Robles
Ingeniera química con sólida formación en normativas y estándares internacionales, así como con amplia experiencia en ingeniería de procesos y gestión de calidad e inocuidad alimentaria, desempeñando roles clave en la implementación y mejora de sistemas de gestión, y actuando también como auditora interna y auditora en procesos de selección de proveedores.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.