

CURSO – TALLER “HERRAMIENTAS DE CALIDAD PARA EL ANÁLISIS DE CAUSA Y PLANTEAMIENTO DE ACCIONES CORRECTIVAS”

20 de julio de 2017

08 horas lectivas

Introducción

En ocasiones, cuando creemos haber eliminado definitivamente un problema éste se vuelve a presentar. Si esto sucede es muy probable que no hayamos encontrado la verdadera causa raíz; a menos que éste sea identificado y atacado, el problema se presentará una y otra vez.

Un adecuado análisis de causa raíz nos lleva a investigar más allá de lo obvio y no estar satisfechos con explicaciones superficiales, basadas en suposiciones y no en una investigación profunda de los hechos. Un análisis de causa raíz se aplica mejor cuando se es llevada a cabo por equipos de trabajo que siguen un proceso estructurado para la solución de problemas.

Objetivo(s)

- ✓ Proporcionar los conocimientos necesarios para atender una no conformidad y plantear las acciones correctivas.
- ✓ Ser capaz de detectar la causa raíz de una no conformidad mediante la aplicación de diversas herramientas de calidad.
- ✓ Entender la importancia e implicaciones de no realizar un adecuado análisis de causa raíz.
- ✓ Atender de manera correcta y oportuna las quejas de los clientes, mediante el planteamiento de acciones correctivas.

Contenido

- ✓ Sesión 1: Introducción - Detección de no conformidades
- ✓ Sesión 2: Procedimiento de acciones correctivas
- ✓ Sesión 3: Herramientas para el desarrollo de nuevas ideas
 - Lluvia de ideas
 - Diagrama de afinidad
- ✓ Sesión 4: Herramientas para el análisis de causas
 - Diagrama causa efecto
 - Diagrama de Pareto
 - Diagrama de relaciones
 - Esquema de los 5 porque

Dirigido a: Gerentes, jefes de área, personal de sanidad, supervisores, auditores internos, inspectores, personal de la industria, responsables del manejo integrado de plagas, asesores y educadores en el tema.

Expositores

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 “Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria” que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria para empresas nacionales e internacionales. Es “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)”, ya que ha completado exitosamente el curso del FSPCA. Calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para consumo humano según las últimas regulaciones de la FDA.

Ing. Rosa Maria Ocampo - Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Ingeniero en Industrias Alimentarias con especialidad en Gestión de la Calidad Total y Productividad (UNALM), Sistemas Integrados de Gestión (UNALM) y Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (PUCP), egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina con más de 08 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, IFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por IRCA, con formación en Gestión de la Calidad e Inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e higiene en la industria de alimentos, ISO

9001, ISO 22000, Normas AIB para la Industria de Alimentos, norma BRC, IFS, SQF 2000 entre otros. Miembro alterno del Comité Técnico de Normalización CTN 131 "Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria", el cual tiene por objetivo la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los proyectos de normas técnicas peruanas que dicho comité gestiona.

Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es "Individuo Calificado (QI)" e "Instructor Líder (LI)" ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA y se encuentra calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para Consumo Humano según las últimas regulaciones de FDA.

Incluye

-) Material técnico - presentaciones
-) Certificado de Asistencia a nombre de GRUPO FS SAC
-) Coffee breaks

Lugar y Horario

-) Oficinas Administrativas de **GRUPO FS SAC** – Pasaje Monte Azul N° 120, Oficina 227, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima, Perú.
-) De 8:30 am a 5:30 pm

Costo Inscripción

Tarifa	Costo en Dólares sin IGV por participante
Individual	\$110.00

BCP Cuenta Corriente en Dólares

N° 194-1412926-1-88

Cód. Interbancario

N° 002-1-94-001412926-188-90

INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>
areatecnica@grupofs.com

Teléfonos

(511) 3721734; (511) 3728182; (511) 480-0561
Anexo 133