

TALLER PRÁCTICO DE DESVIACIONES, NO CONFORMIDADES, RECLAMACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

En el día a día de nuestras organizaciones, dedicadas a la fabricación de alimentos o a la distribución de los mismos, trabajamos para minimizar la aparición de problemas.



Sin embargo, y a pesar de todo nuestro cuidado, no siempre es posible eliminar su aparición por lo que, si queremos evitar la repetición de las mismas, nuestra única solución y realizar un efectivo análisis de la causa para poder establecer una acción que evita su repetición.

Este taller pretende ayudar a minimizar las posibles desviaciones, no conformidades y/o reclamaciones a través de nuevas herramientas prácticas.

Objetivos del curso

- El objetivo de este taller práctico es de presentar una serie de herramientas que le permitirán analizar, de forma eficaz, la causa de reclamaciones y desviaciones. De esa forma se podrán establecer acciones correctivas y preventivas que eviten a la repetición de las mismas

Dirigido a

- Responsables de calidad en materia de seguridad alimentaria.
- Empresas que quieran implantar y/o certificar su sistema de gestión de seguridad alimentaria según esquema GFSI
- Técnicos de producción y mantenimiento de plantas alimentarias.
- Consultores especializados

Programa

- Definiciones
 - Desviaciones, reclamaciones, no conformidades
 - Acciones correctivas y preventivas
- Requisitos establecidos en la legislación vigente
- Investigación de las causas de desviaciones/ reclamaciones
- Análisis de su criticidad
- Métodos para analizar las causas de la misma:
 - Herramienta de los "5 por qué"
 - Herramienta de "diagrama de espina de pescado"
 - Otras herramientas
- Análisis de causa raíz
- Ejemplos prácticos para aplicar las técnicas presentadas.

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 6 horas

PARA MÁS INFORMACIÓN



+34 902 377 388



info.spain@intertek.com



intertek.es/formación