

GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

Cod.: FH2008

DESTINATARIOS

Dirigido a directores de calidad y técnicos o responsables de empresas de la industria alimentaria y afines. Personal con responsabilidad directa o indirecta en diseñar y/o poner en práctica el Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

OBJETIVOS

- Interpretar y distinguir adecuadamente el concepto de No conformidad, acción correctiva, acción preventiva y corrección.
- Adquirir los conocimientos necesarios para tratar las no conformidades de una manera eficaz.
- Analizar no conformidades con herramientas específicas para investigar sus causas e implementar acciones correctivas y preventivas para mejorar el rendimiento del Sistema de Gestión de Calidad.

PROGRAMA

1. INTRODUCCIÓN
 - 1.1. Términos y definiciones
2. IDENTIFICACIÓN Y COMUNICACIÓN DE REQUISITOS
 - 2.1. Identificación y comunicación de requisitos
 - 2.2. Comunicación de incidencias
3. CARACTERÍSTICAS CARACTERÍSTICAS DE LAS NC DE LAS NC DE LAS NC
 - 3.1. Técnicas de redacción
 - 3.2. Importancia
 - 3.3. Categorías
 - 3.4. Origen
4. PROCEDIMIENTO
 - 4.1. Contenido del procedimiento
 - 4.2. Registros de las NC
 - 4.3. Seguimiento de las NC MEJORA HERRAMIENTAS



MODALIDAD:

Online

FECHA:

Consultar convocatoria

DURACIÓN:

40 horas

IMPORTE:

300€/alumno (100% Bonificable para trabajadores en régimen general)

Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com