



GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS

Cod.: CA2031-24

DESTINATARIOS

Dirigido a directores de calidad y de producción en industrias alimentarias, responsables de áreas, técnicos implicados en sistemas de calidad y seguridad alimentaria y consultores que quieran dar soporte a sus clientes en la implantación de las normas.

OBJETIVOS

- Aprender los conceptos y términos esenciales relacionados con las no conformidades y acciones correctivas.
- Desarrollar las habilidades imprescindibles para realizar un análisis de causa raíz.
- Aprender a realizar un plan de acciones correctivas según los requisitos de diferentes normas: BRCGS, IFS Food y FSSC 22000

PROGRAMA

Unidad 1. Fundamentos de la gestión de las no conformidades y acciones correctivas

1. Definiciones
2. No conformidad
3. Acciones correctivas versus correcciones
4. Codex Alimentarius y acciones correctivas
5. Base legal de las acciones correctivas
6. Gestión de las no conformidades y acciones correctivas

Unidad 2. Requisitos de acciones correctivas en BRCGS Food Safety, IFS Food y FSSC 22000

1. Requisito del GFSI con relación a las acciones correctivas
2. BRCGS Food Safety v9
3. IFS Food v8
4. FSSC 22000 v6
5. Correspondencia de los requisitos de acciones correctivas en BRCGS, IFS y FSSC 22000

Unidad 3. Investigación de las no conformidades

1. Detección de un problema
2. Evaluación inicial del impacto
3. Corrección
4. Descripción del problema

Unidad 4. Análisis de la causa raíz

1. ¿En qué consiste el análisis de la causa raíz?
2. Herramientas de análisis de causa raíz

Unidad 5. Plan de acciones correctivas y evaluación de la efectividad

1. Planificación de las acciones correctivas
2. Validación de las acciones correctivas antes de su ejecución
3. Ejecución de las acciones correctivas
4. Evaluación de la eficacia de las acciones correctivas



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

30 horas

IMPORTE:

225€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

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