



GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ELABORACIÓN DEL PLAN DE ACCIONES CORRECTIVAS APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Curso 100% Virtual - Del 4 al 8 de Mayo
capacitaciones@belcasbol.com

78492505 

GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ELABORACIÓN DEL PLAN DE ACCIONES CORRECTIVAS APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

HORARIOS

Lunes 4 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm

Martes 5 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm

Miércoles 6 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm

Jueves 7 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm

Viernes 8 de Mayo: 19:00 a 22:00 pm

Total: 15 horas Reloj

TEMARIO

1. Introducción, definiciones, antecedentes
2. Identificación- No conformidades
3. Análisis de Causas
4. Primeras acciones: Correcciones
5. Gestión de acciones correctivas
6. Análisis de causas: Metodologías y herramientas de la calidad a utilizar
7. Implementación de acciones correctivas
8. Eficacia de las acciones tomadas
9. Elaboración del PAC
10. Verificación del cumplimiento del plan de acción
11. Plan de Mejora
12. Características de una No Conformidad

DIRIGIDO A

Supervisores e inspectores de calidad, encargados de sistema de gestión integrados. Analistas y auxiliares de calidad, higienistas. Estudiantes y personas particulares interesados en la materia

BENEFICIOS

- Identificar los productos no conformes.
- Darle a los productos no conformes, el tratamiento adecuado de acuerdo a los intereses del cliente y de la empresa.
- Realizar acciones para evitar que en el futuro se presenten no conformidades en los productos que elaboramos.



CURSO VIRTUAL

Clase en vivo puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma de ZOOM.

OBJETIVOS

- Aprender a gestionar las no conformidades, acciones correctivas y cómo elaborar un plan de acciones.
- Dar el marco adecuado para tratar todas aquellas situaciones o hechos que generan un incumplimiento de algún requisito legal, del cliente o definido por la organización, impactando en el normal desenvolvimiento de las acciones en la empresa y tengan un costo asociado no deseado.

INVERSIÓN

-500 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Grabación de las clases y certificados con valor curricular de 20 horas académicas

INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.

Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente

Nit: 375983023

CAPACITADOR

M.Sc María Teresa Quiroz Panoso

Formación:

Lic en Bioquímica con Mención en Bromatología y control de calidad de alimentos.

Postgrado Especialista en Inocuidad Alimentaria

M.Sc en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Experiencia Laboral:

Encargada de control de calidad en Industrias Químicas Moareta.

Supervisora de Calidad en Newrest Bolivia Soporte SRL

Analista de Control de Calidad en Industrias Alimenticias

Fagal Nestle. Analista de Calidad en Fridosa S.A.