

SECTOR INOCUIDAD



GET QUALITY

No damos excusas, damos soluciones.



ASESORÍA Y CAPACITACIÓN REFERENTE A:

- Análisis de riesgos HACCP
- Modelo de inocuidad
 - Global Market
 - ISO 22000:2018
 - FSSC22000
- Buenas prácticas de manufactura para la Industria alimenticia y aditivos para alimentos.
- Buenas prácticas de manufactura para la industria farmoquímica y farmacéutica.
- HACCP en la práctica, metodología de aplicación.
- Interpretación de la norma ISO 22000:2018.
- Interpretación de la norma FSSC22000.

- La calidad total.
- Calidad en el servicio.
- Los 8 principios de calidad.
- Gestión al cambio y resistencia.
- Comunicación efectiva para la productividad.
- Liderazgo: Arte de hacer que los demás hagan.
- Formación de equipos de alto desempeño.
- Orientación a resultados.
- Negociación: Mecanismo de alianzas.
- Técnicas estadísticas básicas para la mejora.
- Fundamentos del desempeño humano.
- Formación de Facilitadores de las 5 S's.



DIPLOMADOS Y TALLERES REFERENTES A:

- Taller de mapeo de procesos.
- Taller para la definición de indicadores.
- Taller de gestión de riesgos.
- Taller de buenas prácticas de manufactura.
- HACCP
- BPM
- Diplomado de Inocuidad y Calidad en el procesamiento de alimentos.
- Costos de NO calidad, las repercusiones en el cliente.
- Reingeniería de procesos.
- Análisis de Modo Efecto Falla.