



## Curso Online de **Gestión de la No Calidad** en empresas alimenticias

*Metodologías y herramientas para detectar los procesos y productos que llevan a los costes de la no calidad en empresas de alimentación y cómo revertirlos.*



**[e]**  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



Tel. 900 670 400 - [attcliente@iniciativasempresariales.com](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.com)  
[www.iniciativasempresariales.com](http://www.iniciativasempresariales.com)

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

## Presentación

Mucho se habla de la calidad en las empresas, independientemente del sector del que se trate. Tanto sea en productos o en servicios se intenta llegar al cliente con la insignia de mejor calidad, tarea que no es fácil si se tiene en cuenta a empresas pequeñas o medianas que se inician recientemente.

Sin embargo, la calidad es perseguida por todas las empresas de cualquier tamaño, trayectoria, reconocimiento, producto que ofrece o sistema de gestión que utiliza.

Pero puertas adentro, las empresas deben gestionar los costos directos e indirectos de no hacer productos con calidad o entregarlos con costos elevados para llegar al objetivo esperado; o vender productos de menor calidad, con grandes consecuencias en la cartera de clientes o la imagen de la empresa.

Este curso, dirigido a empresas del sector alimentario, se encamina a conocer internamente los procesos y productos que llevan a la no calidad, sus costos, sus mediciones y, a partir de allí, realizar las gestiones necesarias para revertir este inconveniente con el agregado de un valor no negociable, que es la inocuidad.

## La Educación On-line

Los cursos on-line se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa, ya que permiten una continua autoevaluación y programación del tiempo dedicado al estudio, permitiendo que el alumno elija los momentos más idóneos para su formación.

Con más de 25 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

**1** La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado.

**2** *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

**3** *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

**4** *Trabajar* con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.

## Gestión de la No Calidad en empresas alimenticias

### Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



### Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de **50 horas** distribuidas en 4 módulos de formación práctica.

El material didáctico consta de:

#### Manual de Estudio

Los 4 módulos contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

#### Material Complementario

Cada uno de los módulos contiene material complementario que ayudará al alumno en la comprensión de los temas tratados. Encontrará también ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

## Gestión de la No Calidad en empresas alimenticias

### Este curso le permitirá saber y conocer:

---

- Cómo obtener un concepto general de la NO CALIDAD desde un punto de vista práctico y aplicado.
- Cómo identificar y cuantificar los costos de no calidad de la empresa: productos, procesos, actividades, clientes, especificaciones, insumos.
- Cómo identificar y evaluar procesos, productos, prácticas, insumos que llevan a la no calidad en las empresas alimenticias.
- Cómo clasificar los tipos de no calidad e identificarlos en sus respectivos entornos.
- De qué herramientas de calidad disponemos para analizar las diferentes desviaciones que puedan surgir durante el proceso productivo.
- Cuáles son los 8 principios de calidad y cuál es el impacto de su aplicación en la No Calidad en las empresas alimenticias.
- Cómo aplicar las mediciones de este tipo de no calidad para obtener beneficios económicos midiendo los costos generados.
- Cómo gestionar la no calidad para obtener procesos eficientes, productos seguros y de calidad y minimizar costos operativos.
- Qué herramientas de gestión son imprescindibles en las empresas alimenticias para asegurar y prevenir todo tipo de desvíos que generen No Calidad en los productos de este tipo de empresas.

“ Aprenda de manera práctica a identificar, cuantificar y gestionar los costos de la no calidad en las empresas alimenticias”

### Dirigido a:

---

Directivos y Mandos Intermedios de las áreas de Calidad y Operaciones de empresas del sector alimentario, así como a cualquier responsable del área de Compras y gestión de costos de este tipo de empresas.

## Contenido del Curso

### MÓDULO 1. Calidad y No Calidad: introducción y definiciones

15 horas

La calidad es un tema controvertido y su definición ha tenido modificaciones y ha evolucionado desde el origen del concepto hasta la actualidad. Abordaremos, en este primer módulo del curso, de manera práctica los conceptos generales y las nociones básicas de calidad y no calidad.

#### 1.1. Calidad:

- 1.1.1. Modelos de calidad.
- 1.1.2. Herramientas de calidad.
- 1.1.3. Principios de la calidad.

#### 1.2. No calidad.

#### 1.3. Falta de calidad vs sobrecalidad.

#### 1.4. Calidad y no calidad en las industrias alimenticias. Calidad + Inocuidad.

### MÓDULO 2. Tipos de no Calidad

15 horas

#### 2.1. No calidad desde el punto de vista productivo:

- 2.1.1. Scrap o desperdicios.
- 2.1.2. Reprocesos.
- 2.1.3. Tiempos muertos / Tiempos no productivos.

#### 2.2. No calidad desde el punto de vista de insumos:

- 2.2.1. Especificaciones.
- 2.2.2. Gestión de proveedores.
- 2.2.3. Manejo de stock.

#### 2.3. No Calidad desde el punto de vista de RRHH.

#### 2.4. No Calidad e Inocuidad:

- 2.4.1. Peligros físicos, químicos y biológicos.
- 2.4.2. Fundamentos de las herramientas de gestión.

## Gestión de la No Calidad en empresas alimenticias

### MÓDULO 3. Medición de la No Calidad

10 horas

Una vez definidos los tipos de calidad, es importante saber cómo cuantificarlos y cómo generar indicadores que nos permitan su correcta gestión. Este módulo proporciona herramientas para la medición de la No Calidad.

#### 3.1. Medición de la No Calidad. Conceptos generales:

- 3.1.1. Medición de scrap.
- 3.1.2. Medición de reproceso.
- 3.1.3. Medición de tiempos muertos / Tiempos no productivos.
- 3.1.4. Medición de pérdidas por errores de insumos, falta de capacitación de personal.

#### 3.2. Medición de la No Calidad: desde el punto de vista de costos.

### MÓDULO 4. Gestión de la No Calidad

10 horas

Una vez definidos los tipos de No Calidad y su medición, abordaremos las principales herramientas de las que disponemos para gestionar estos ladrones de utilidad, bajar costos y hacer una empresa más rentable y transparente.

#### 4.1. Herramientas de gestión de la No Calidad:

- 4.1.1. Indicadores.
- 4.1.2. Capacitaciones.
- 4.1.3. Auditorías.
- 4.1.4. Cuadro de control.

#### 4.2. Gestión de la No Calidad. Ciclo de Deming.

#### 4.3. Conclusiones.

# Gestión de la No Calidad en empresas alimenticias

## Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:



**Erica L. Sterner**

Microbióloga con amplia experiencia en la industria alimentaria en proyectos de implementación de normativas de calidad e inocuidad (BRC, ISO 9000, etc.) y en el desarrollo, de manera práctica, del abordaje de la No Calidad, aspecto que las normas comúnmente no gestionan de manera directa.

La autora y el equipo de tutores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

## Titulación

Una vez finalizado el curso de forma satisfactoria, el alumno recibirá un diploma acreditando la realización del curso **GESTIÓN DE LA NO CALIDAD EN EMPRESAS ALIMENTICIAS**.

