



Asesoría profesional en inocuidad, seguridad alimentaria y salud

CURSO: 7HC

Las 7 herramientas de la calidad



/GrupoASPISA



@aspisa_capacitacionyasesoria



servicioalcliente@aspisa.com

Rio Segre 128B, Irapuato, Guanajuato. 462 3342835

CURSO PRESENCIAL / ON LINE [EN VIVO]

LAS 7 HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD

En la actualidad debido a la globalización en el mercado, surgen en las organizaciones nuevos desafíos, por lo que es necesario mejorar continuamente sus estándares y la calidad en sus procesos. Para esto, se puede hacer uso de 7 herramientas básicas de la calidad, las cuales ayudan a lograr una correcta gestión del control de calidad en los procesos.

Este curso presenta un enfoque teórico-práctico para que los participantes adquieran los conocimientos y habilidades esenciales para aplicar las herramientas que les permita el análisis de la información y la correcta toma de decisiones para cumplir con los objetivos de la organización.

¿A quién va dirigido?

- Gerencias y mandos intermedios de calidad, producción, mantenimiento, almacén, compras.
- Supervisores y coordinadores
- Personal operativo
- Personal responsable del sistema de gestión de calidad
- Analistas de procesos
- Profesionistas independientes

Prerrequisitos de competencia requeridos: No hay prerrequisitos de competencia requeridos.



Al final del curso, el participante identificará y comprenderá las 7 herramientas básicas de la calidad para aplicarlas en su organización, mejorar el desempeño de sus procesos, reducir defectos de calidad y costos, aumentar la satisfacción de sus clientes y consumidores, reducir los reclamos y buscar la mejora continua.

Objetivos particulares:

- Conocer y comprender las 7 herramientas de la calidad
- Adquirir las técnicas para el análisis de datos y las habilidades para ser más efectiva la presentación de los resultados ante los diferentes niveles de la organización
- Proponer soluciones mediante el análisis de datos para el logro de los objetivos de la organización

7 HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD

Obtendrás:

- 16 horas de capacitación con constancia de participación
- Constancia DC-3
- Manual
- Normas y documentos complementarios
- Material para ejercicios y actividades
- Asesoría gratuita por 1 mes personalizada para el desarrollo e implementación del plan de Defensa Alimentaria



TEMARIO

Introducción

Introducción a la calidad

- Concepto de Calidad
- Evolución de la calidad
- Proceso
- Diagrama de tortuga
- Diagrama de flujo
- Ciclo de Deming

Las 7 Herramientas de la calidad

1. Hoja de verificación
2. Diagrama de causa y efecto-Ishikawa
3. Diagrama de Pareto
4. Histograma
5. Diagrama de dispersión
6. Gráfico de control

Gráficos de control por variables

- Graficas X-R
- Graficas X-S
- Graficas I-MR

Gráficos de control por atributos

- Graficas p
- Graficas np
- Graficas c
- Graficas u

7. Estratificación

Conclusiones

Durante el curso se incluyen ejemplos prácticos, se realizan ejercicios y se proporcionan plantillas para facilitar la comprensión de los temas impartidos.