

## **CURSO OFICIAL** **ANÁLISIS DE CAUSA RAÍZ**



On-line **en directo**.  
8 horas



1 jornada de 9:00 a 18:00  
(Hora Madrid)



Título oficial BRCGS.



Documentación diseñada directamente  
por BRCGS



Diego Conesa Zamora. ATP Oficial de BRCGS.  
Auditor líder de certificación BRCGS Food, IFS  
Food &logistics &Broker, ISO 22000.  
15 años de experiencia trabajando con la norma,  
desde su versión 4.



A través de [este formulario](#).



### **Aforo máximo 10 personas. Por orden de inscripción**

Te permite participar más, preguntar más, entender mejor.

#### **CONTENIDOS:**

- **Módulo 1:** (offline) Registro del curso, lectura previa.
- **Módulo 2:** Bienvenida. Introducción al RCA y terminología. El RCA en los estándares BRCGS
- **Módulo 3:** Visión general del RCA. Identificación del equipo/análisis de datos. Técnicas de pregunta. Análisis de los 5 porqués
- **Módulo 4:** Análisis de causa y efecto. Principio de Pareto. Plan de acción preventiva. Sesión de cierre. Orientación para el trabajo
- **Módulo 5** (offline). Realización de trabajo y entrega.

#### **OBJETIVOS:**

Proporcionar habilidades a los participantes para:

- Definir el Análisis de Causa Raíz (RCA).
- Comprender la diferencia entre los síntomas y el RCA.
- Comprender el papel y la importancia de RCA en el cumplimiento de las normas de certificación GFSI.
- Utilizar algunos métodos comunes para realizar RCA y documentar el proceso correctamente.

#### **DIRIGIDO A:**

Responsables técnicos y personal técnico, responsables de calidad y personal de calidad, responsables de operaciones, auditores internos, consultores, importadores y exportadores de productos alimenticios.

**Válido para cualquier estándar GFSI**

## QUÉ VOY A CONSEGUIR:

Acceso a información de primera mano de los propietarios de la norma.

**Presentaciones** del curso en **soporte digital**.

Contenido actualizado, explicado por un profesional que trabaja la norma todos los días y en diferentes tipos de empresas y sectores.

**Certificado oficial emitido por BRCGS**. De aprovechamiento si se supera la prueba de evaluación y de asistencia en caso contrario.

## METODOLOGÍA:

Una de las piezas clave en la calidad de un curso, y más si es en virtual, es el número de alumnos por profesor. Por ese motivo, las plazas están limitadas a 10 personas. Eso te permite interactuar más conmigo y con el resto de los compañeros, un entorno más amigable y para mí, como profesor, responder mejor a tus dudas y expectativas.

Además, te prometo que será muy ameno.

El curso requiere de un mínimo de 4 asistentes para ser realizado.

## PRUEBA DE EVALUACIÓN:

Entrega de trabajo. Superación con un 75%.

## EL PROFESOR



Auditor líder de certificación IFS Food & logistics & Broker, BRCGS Food, ISO 22000.

IFS Trainer. IFS Pathway Partner.

ATP BRCGS.

Lead Instructor PCQI Human Food FSPCA.

Más de 15 años de experiencia trabajando con IFS Food.

Más de 15 años formando a responsables de seguridad alimentaria.

## REQUISITOS PARA SU REALIZACIÓN:

- Asistir a la totalidad del curso y participar en el mismo.
- Disponer de conexión a internet estable y suficiente para el visionado de vídeo y audio en streaming (banda ancha con cable o inalámbrica (3G o 4G/LTE)).
- Estar dispuesto a realizar una prueba de conectividad con carácter previo al inicio del curso (se acordará previamente).
- Estar familiarizado con la informática e internet.
- Estar en un lugar tranquilo y confortable, sin distracciones.
- Disponer de ordenador o Tablet individual (no es posible compartir equipo entre alumnos ni utilizar móvil) con webcam y micrófono. Se recomienda disponer de auriculares.
- Si se usa portátil, asegurarse de tenerlo conectado a la red eléctrica (no depender de su batería).
- Mantener encendida la cámara durante el curso (salvo en las pausas establecidas). El examen será grabado (debe estar disponible para BRCGS)

**PRE-INSCRIPCIÓN Y DUDAS**