



CURSO ONLINE

ANÁLISIS CAUSA RAÍZ PARA ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

- El análisis de causa raíz (RCA) es un método para la resolución de problemas que identifica soluciones prácticas permanentes. Se requiere RCA como parte de la acción correctiva en los esquemas homologados GFSI. Si tiene problemas con incumplimientos repetidos o problemas que parecen difíciles de resolver.
- Este curso virtual dirigido por un trainer le brinda las herramientas para encontrar soluciones efectivas a los problemas inocuidad y calidad de los alimentos.

OBJETIVOS DEL CURSO:

Proporcionar el conocimiento y/o reforzamiento de la metodología del Análisis Causa Raíz (ACR) que le permita llevar a cabo las investigaciones de los incidentes ocurridos y/o no conformidades detectadas, encontrando las causas que originaron (causa raíz) y establecer las acciones que eviten su repetición.

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción y Coordinadores de HACCP
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema HACCP
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque y almacenamiento de productos alimenticios
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.

CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO:

- Introducción y objetivos
- RCA: ¿Por qué es importante?
- Resolución de problemas
- Identificar el problema
- Definir el problema
- Investigar el problema, encontrar causas
- Analizar el problema, encontrar las causas raíz
- Resolver el problema e implementar la solución
- Confirmar los resultados
- Documentar el proceso y cierre las no conformidades
- Conclusiones y recomendaciones finales
- Examen Final

Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: ECUADOR

Fecha:

Lunes 23 de Marzo de 2026

Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ONLINE





CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN "ANÁLISIS CAUSA RAÍZ PARA ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS" de 08 horas emitido por Global Services SM&R Training & Consulting.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 189.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

10% Pago antes del 06-Marzo-2026 (USD \$ 169.00 + IVA)

05% Pago antes del 16-Marzo-2026 (USD \$ 179.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 179.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 06-Marzo-2026 (USD \$ 159.00 + IVA p/p)

Pago antes del 16-Marzo-2026 (USD \$ 169.00 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico digital del Curso
- Certificado Digital por APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o ASISTENCIA emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de credito:



Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Cuenta con más 20 años de experiencia en Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad. Es actualmente instructor y asesor en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCS, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 19011.



MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTROS

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo"

Andrea Vera

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com