

ÁREA	CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
ID	-SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD-
TÍTULO	INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2015
MODALIDAD	Aula virtual
DURACIÓN	40 hrs.

Objetivos:

- Interpretación de los requisitos de la norma ISO 9001:2015
- Explicar el modelo de implantación de un Sistema de Gestión de Calidad, según los requisitos de la norma.
- A través de ejemplos prácticos, dar las pautas al/a alumno/a para desarrollar y aplicar los conocimientos adquiridos en una empresa real.

¿A quién va dirigido?

- A directivos/as, jefes/as de departamento y responsables de calidad de empresas o industrias.
- A consultores/as y auditores/as internos de sistemas de gestión de calidad.
- A personas con titulación técnica que quiera completar su formación.

¿Para qué capacita este título?

Este título capacita para:

- Gestionar un sistema de gestión de calidad en cualquier tipo de sector.
- Implantar y desarrollar sistemas de gestión de calidad.
- Realizar auditorías internas de sistemas de gestión de calidad.

Otros datos de interés

Este curso está basado en los requisitos de la versión ISO 9001 de 2015, incluyendo también una introducción sobre los cambios con respecto a la versión de 2008.

Con este curso el/la alumno/a podrá conocer ampliamente los requisitos de la norma ISO 9001:2015 a través de la experiencia del formador/a, complementada con ejemplos reales de empresas certificadas en este estándar.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

0. TRANSICIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2008 A LA NORMA ISO 9001:2015

- Cambios estructurales.
- Desarrollo de la norma.

1. NORMA ISO 9001:2015 REQUISITOS

Contexto de la organización

- La organización y su contexto
- Las partes interesadas
- Alcance del sistema de gestión de la calidad
- Sistema de gestión de la calidad y sus procesos

Liderazgo

- Compromiso de la dirección
- Enfoque a cliente
- Política de calidad
- Responsabilidad y autoridad

Planificación

- Riesgos y oportunidades
- Objetivo de calidad
- Planificación de los cambios

Apoyo

- Recursos
- Competencias
- Toma de conciencia
- Comunicación
- Información documentada

Operación

- Planificación y control operacional
- Requisitos de los productos y servicios
- Diseño y desarrollo de los productos y servicios
- Control de los procesos y los productos suministrados externamente
- Producción y provisión del servicio
- Liberación de los productos y servicios
- Control de las salidas no conformes

Evaluación del desempeño

- Seguimiento, medición, análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por dirección

Mejora

- No conformidad y acción correctiva
- Mejora continua

DOCENTE

MANUELA LEÓN LEÓN – ESPAÑA-



INGENIERA TÉCNICA INDUSTRIAL

(Especialidad Química Industrial), Escuela Universitaria Politécnica de Linares, Universidad de Jaén – España.

Máster: Técnico superior en Prevención de Riesgos Laborales.
Especialidades: Seguridad en el trabajo - Higiene Industrial - Ergonomía y Psicología Aplicada, por la Fundación Laboral de la Construcción;

Cursos IRCA o similar: ISO 9001, ISO 14001; Food Safety Training: BRC, IFS e ISO 22000 para capacitación de Auditores Food; Auditor Interno OHSAS 18001, Auditor Sistema de Gestión de prevención de Riesgos laborales y Técnico en implementación de la Norma OHSAS 18001.

Ha trabajado 10 años como Ingeniero de Calidad para empresas como Santana Motor, Valeo Automoción y Telefónica España en implementación de Normas ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001. Posee 7 años de experiencia en el sector alimentario como responsable de Seguridad Alimentaria y trabajando con las normas ISO 9001, IFS, BRC, e ISO 22000.

En la actualidad, ejerce como Ingeniero Profesional en actividades de Consultoría y Auditorías de Sistemas de Gestión de Calidad, Medioambiente, Prevención y Seguridad Alimentaria (HACCP, BRC, IFS, ISO 22000), Tasaciones y Peritaciones Industriales y Formación y es Auditor Freelance para entidades de acreditación como DNV con competencias en sectores como: alimentaria, formación, ingenierías, electrónica e informática, construcción, automoción, químicas e industria ligera, entre otros.