



DIVISIÓN DE CONSULTORÍA Y CAPACITACIÓN

La División de Consultoría y Capacitación se creó con el objetivo de inculcar la mejora continua de las Organizaciones Mexicanas a fin de que puedan garantizar que la fabricación de su producto o servicio, cumplir satisfactoriamente con los requisitos de sus clientes, minimizar los costos de operación y contribuir así a maximizar los beneficios de una empresa.

En la actualidad, los clientes se están transformando cada vez más en compradores conscientes de la calidad y exigen que sus proveedores cumplan con los más altos requisitos de calidad tanto del servicio como del producto.

CONSULTORÍA EN GESTIÓN DE CALIDAD

En esta área diseñamos proyectos para lograr certificación y acreditación de diferentes Normas: ISO 9001, ISO 15189, ISO 17025, ISO 22000, ISO 14001, OHSAS, entre otras; con la finalidad de desarrollar organizaciones de excelencia.

ISO 9001. Para implementarla en su organización le asesoramos para demostrar su capacidad para proporcionar productos y servicios que satisfagan al cliente, así como los requisitos reglamentarios. Adecuamos la documentación, requisitos y controles necesarios para tener un sistema de gestión de calidad efectivo.

Este estándar internacional tiene como objetivo mejorar la satisfacción del cliente mediante la aplicación eficaz del sistema de gestión, incluyendo procesos para la mejora continua y el aseguramiento de la conformidad. Todos los requisitos de la Norma ISO 9001:2008 son genéricos y se pretende que sean aplicables a todas las organizaciones, independientemente del tipo, tamaño y producto o servicio suministrado.

ISO 13485. Especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad cuando una organización necesita demostrar su capacidad para proveer dispositivos médicos y servicios relacionados que cumplen consistentemente con los requisitos del cliente y los reglamentarios aplicables a los dispositivos médicos y servicios relacionados. Todos los requisitos de la norma ISO 13485:2003 son específicos de las entidades suministradoras de productos sanitarios, independientemente del tipo o tamaño de la organización.

ISO 15189. Especifica requisitos de calidad y la competencia especial para los laboratorios clínicos y médicos. Esta norma es empleada para el uso de los laboratorios clínicos en el desarrollo de sus sistemas de gestión de la calidad y la evaluación de su propia competencia; así como para su uso por los organismos de acreditación (Entidad Mexicana de Acreditación) para la confirmación y el reconocimiento de la competencia técnica y no solo administrativa de los laboratorios médicos a nivel mundial.

ISO 17025. Especifica los requisitos generales de competencia para llevar a cabo los ensayos o de calibraciones, incluido el muestreo. Cubre los ensayos y calibraciones realizadas utilizando métodos normalizados, métodos no normalizados y métodos desarrollados por el laboratorio.

Es aplicable a todas las organizaciones que realizan ensayos y/o calibraciones independientemente del número de personal o la extensión del alcance de las actividades de ensayo y / o calibración. La norma es para uso de laboratorios en el desarrollo de su sistema de gestión de calidad, las operaciones administrativas y técnicas. Los clientes del laboratorio, las autoridades reguladoras y los organismos de acreditación también pueden usarlo para confirmar o reconocer la competencia de los laboratorios.

ISO 22000. Especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria con el fin de garantizar que los alimentos sean inocuos en el momento del consumo humano.



Es aplicable a todas las organizaciones, independientemente de su tamaño, que están involucrados en cualquier aspecto de la cadena alimentaria y desean implementar sistemas que consistentemente suministren productos seguros. El curso ISO 22000 le enseña como:

- **Planear, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos,**
- **Demostrar el cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios de seguridad de alimentos,**
- **Evaluar y analizar las necesidades del cliente y demostrar conformidad con los requisitos de los mismos,**
- **Comunicar eficazmente las cuestiones de inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria,**
- **Asegurar que la organización se ajusta a su política de seguridad alimentaria.**

ISO 14001. Especifica los requisitos para un sistema de gestión medioambiental que permitan a una organización desarrollar e implementar una política y objetivos que tengan en cuenta los requisitos legales y los propios de la organización. Es aplicable a cualquier organización que desee establecer, implementar, mantener y mejorar un sistema de gestión ambiental.

HACCP. Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad. En el curso se adquieren los conocimientos para desarrollar:

Plan de Formación.

Plan de Limpieza y Desinfección.

Plan de Control de Plagas

Plan de Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación.

Plan de Homologación de Proveedores.

Plan de Identificación y Trazabilidad.

Plan de Control de Agua.

Plan de Control de Residuos.

Plan de Mantenimiento.

Plan de Control y Seguimiento de Equipos de Medición (Calibración).

Abasto y Servicios Médicos S.A. de C.V.

Tel: (01.55) 5539.1559 - Fax: (01.55) 5672.1475 - Web: www.absemdemexico.com - Mail: contacto@absemdemexico.com
Av. Coyoacán #729, Col. del Valle Centro, C.P. 03100, Delegación Benito Juárez, México D.F.

CAPACITACIÓN

En esta área diseñamos cursos enfocados al desarrollo humano, optimización de recursos, aumento de productividad, etc., cada uno diseñado a la medida de cada empresa. Contamos con cursos estandarizados, por ejemplo:

KAIZEN. El concepto de Kaizen (mejora continua) constituye un proceso y puesta en marcha de la organización cuyo fin es el de incrementar la calidad y servicio del producto, consiguiendo así una mayor rentabilidad y competitividad. Se aborda un marco teórico y práctico con el fin de conseguir entender este concepto que revolucionó el ámbito de la administración y gestión de las empresas.

9'S. Provee los conocimientos necesarios para la creación y mantenimiento de áreas de trabajo más limpias, más organizadas y más seguras siguiendo la filosofía de la mejora continua o Kaizen.

Liderazgo. Se presentan una serie de técnicas para adquirir un liderazgo humano de gran calidad, tanto en el ámbito profesional como en el personal. Ser líder es fácil pero mantenerse en esta posición cuesta mucho más.

Formación de auditores. Capacitación aplicada basada en estilos de aprendizaje para:

- Realizar auditorías internas que puedan utilizarse en todo tipo de organizaciones, con el objetivo de evaluar el desempeño de su Sistema de Gestión de Calidad.
- Adquirir un enfoque de negocio para que la auditoría interna se convierta en un mecanismo de generación de ahorros y utilidades para la organización.

Seminario de ventas. La mayor parte de las organizaciones están experimentando una transformación importante, de ahí que los cambios continuos que se presentan en los mercados y en el comportamiento del consumidor, obligan a los profesionales del área de ventas a buscar nuevas formas y más competitivas que les permitan realizar más y mejores ventas. Con el seminario de ventas el alumno será capaz de realizar procesos de planeación, presentación, negociación y cierre de ventas por medio del análisis del cliente y la demostración efectiva del producto.

Planeación estratégica. Este curso profundiza en el enfoque análisis de proceso y sus ventajas. Nos muestra como definir nuestros objetivos través de la planificación y aplicar una metodología pertinente para la consecución de los objetivos de forma concreta. Tiene aplicaciones muy útiles en el ámbito de una dirección ejecutiva, así como en cualquier agrupación local.

Trabajo en equipo. El manejo del capital humano incluye los procesos requeridos para hacer el uso más efectivo de las capacidades de las personas involucradas en el proyecto, esto incluye: la planeación organizacional, la integración de los participantes y el desarrollo del equipo. Definimos un proyecto como un esfuerzo temporal orientado a la creación de un producto o servicio único. Veamos en este curso como poder afrontar todos estos proyectos y llevarlos con éxito.

Lean Management. Para que las operaciones contribuyan de manera positiva a su estrategia de forma efectiva, aprenda como:

1. Definir claramente qué quiere hacer y qué es lo que quiere ofrecer a sus clientes potenciales (función de la Estrategia).



2. Comunicar qué ofrece a sus clientes potenciales. Cuando la empresa ofrece unos determinados productos o servicios con unas características concretas, adquiere un compromiso con los clientes (función del Marketing).
3. Convertir la estrategia en los elementos tangibles (función de las Operaciones).
4. Organizar una serie de actividades contando con un determinado conjunto de recursos: humanos, técnicos y económicos que permitan satisfacer al cliente (función de las Operaciones).

¿Qué es PAS 220? El curso ¿Qué es PAS 220? le enseña como:

- Planear, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos,
- Demostrar el cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios de seguridad de alimentos,
- Evaluar y analizar las necesidades del cliente y demostrar conformidad con los requisitos de los mismos,
- Comunicar eficazmente las cuestiones de inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria,
- Asegurar que la organización se ajusta a su política de seguridad alimentaria.

Sensibilización a la calidad. Entender en un panorama general el concepto de calidad y cómo ésta puede ser integrada de forma natural a un proceso productivo o la prestación de un servicio.

Abasto y Servicios Médicos S.A. de C.V.

Tel: (01.55) 5539.1559 - Fax: (01.55) 5672.1475 - Web: www.absemdemexico.com - Mail: contacto@absemdemexico.com
Av. Coyoacán #729, Col. del Valle Centro, C.P. 03100, Delegación Benito Juárez, México D.F.