

Taller Práctico de AMFE en la Industria Agroalimentaria: Gestión Integral del Riesgo más allá del APPCC

El AMFE (Análisis Modal de Fallos y Efectos) es una herramienta clave para anticiparse a los riesgos, permitiendo a las empresas identificar, evaluar y priorizar fallos potenciales que pueden afectar no solo a la seguridad alimentaria, sino también a los procesos, la calidad, la seguridad, el desempeño ambiental, la sostenibilidad y la continuidad del negocio.



A diferencia del APPCC, el AMFE ofrece una visión global y preventiva del riesgo, convirtiéndose en una herramienta estratégica para la toma de decisiones y la mejora continua en la industria agroalimentaria. Este taller práctico traslada la metodología del AMFE a la realidad diaria de la empresa, con ejemplos reales y ejercicios aplicables desde el primer día.

Objetivos

- Comprender los fundamentos del AMFE y su papel en la gestión integral del riesgo en la industria agroalimentaria
- Diferenciar el enfoque del AMFE frente a otras herramientas como el APPCC
- Aprender a aplicar el AMFE de forma estructurada en procesos reales de la empresa
- Identificar, evaluar y priorizar riesgos de distinta naturaleza (seguridad alimentaria, procesos, medioambiente, sostenibilidad)
- Mejorar la toma de decisiones y la robustez de los procesos productivos

Programa

Fundamentos del AMFE y Selección del Proceso a Analizar

- Introducción al AMFE: objetivos y beneficios en la industria agroalimentaria
- Diferencias entre APPCC y AMFE
- Tipos de AMFE: AMFE de proceso y AMFE de producto/diseño

Casos prácticos:

- Identificación de procesos críticos dentro de la organización
- Selección de un proceso clave para aplicar AMFE

Metodología del AMFE: los 7 pasos para su correcta aplicación

- Preparación
- Análisis de estructura
- Análisis de función
- Análisis de fallos: modos de fallo, efectos y causas
- Análisis de riesgos: severidad, ocurrencia y detección
- Optimización
- Documentación de resultados

Caso Práctico final:

- Aplicación guiada del AMFE y priorización de riesgos para la toma de decisiones.


Dirigido a

- Responsables y técnicos de calidad y seguridad alimentaria
- Responsables de seguridad y medioambiente
- Responsables de producción, operaciones y mantenimiento
- Personal de ingeniería, I+D y mejora continua
- Auditores internos
- Consultores y profesionales del sector agroalimentario

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 6 horas

Para más información

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación