

MASTERCLASS

Complementos para la mejora de tu sistema de calidad, planeación de objetivos a través de Hoshin Kanri



Descripción del evento

La definición y ejecución de un saludable sistema de gestión es reforzada a través de herramientas de mejora continua, tomadas de distintas metodologías como Lean manufacturing.

En el Hoshin Kanri todos los niveles gestionan los recursos hacia los objetivos establecidos por la dirección”, podríamos utilizar la analogía de un grupo de hormigas soportando un insecto mas grande hacia la entrada del hormiguero, que, una sola no lo lograría, en el caso contrario se podrían encontrar dispersas cada una llevando piezas de alimento mas pequeñas, de acuerdo a sus capacidades de carga.

1. El involucramiento y concientización de los todos los niveles jerárquicos
2. Se asumen con mejor facilidad las responsabilidades de cada nivel
3. Comprensión de la estrategia de la compañía
4. Alineación de todos los objetivos de la compañía, aun entre departamentos
5. Establece un sistema PDCA dentro de los indicadores
6. Gestión eficaz de los recursos de la compañía
7. Éxito de los objetivos planteados



Objetivos

“En el Hoshin Kanri todos los niveles gestionan los recursos hacia los objetivos establecidos por la dirección”



Dirigido a

Estudiantes y profesionales de todos los sectores, como directores, responsables y técnicos, consultores y auditores.

13

DICIEMBRE

2022

Horario

De 15:00.18:00 Hora española



Ubicación

Sala de de INTEDYA.



Máx de participantes

100 personas



Precio

70 Euros

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

1. Introducción Lean
2. Hoshin Kanri
3. Caso Práctico



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>