

Gestión de la Calidad Alimentaria

Horas

50

Acerca de este curso

Cod: 2462EC

1. Principios de la gestión de calidad.

- 1.1 Introducción al concepto de la calidad.
- 1.2 Los grandes “gurús” de la calidad.
- 1.3 Principios de la gestión de la calidad.
- 1.4 Modelos, normas y sistemas de gestión de la calidad.
- 1.5 Modelo EFQM o Modelo de Excelencia Europeo.
- 1.6 Norma UNE-EN-ISO 9000.
- 1.7 Otros modelos de gestión de la calidad.
- 1.8 Costes de la Calidad y de la No-Calidad.
- 1.9 Normalización, certificación y acreditación.

2. Principios de la gestión por procesos.

- 2.1 El enfoque basado en procesos.
- 2.2 Identificación, secuencia y el mapa de procesos.
- 2.3 Elementos relacionados con el proceso (ficha de proceso).
- 2.4 Descripción de las actividades del proceso (diagrama de proceso).
- 2.5 Seguimiento y medición de los procesos.
- 2.6 Control de procesos.
- 2.7 La mejora de los procesos.

3. Requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad.

- 3.1 ISO: Organización Internacional de Normalización.
- 3.2 Presentación de las normas ISO 9000, Filosofía y Aplicación.
- 3.3 Proceso de Certificación.
- 3.4 Análisis de requisitos de ISO 90001:2008.
- 3.5 Responsabilidad de la dirección.
- 3.6 Gestión de los recursos.
- 3.7 Realización del producto.
- 3.8 Medición, análisis y mejora.

4. Estrategias para la implantación del sistema.

- 4.1 Estructura documental del sistema.
- 4.1 Herramientas básicas de la calidad.
- 4.2 Etapas para la implantación o mejora del sistema de gestión de la calidad ISO 9001.

¿Qué aprenderás?

- Ser capaz de programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria.
- Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente.
- Implantar y auditar internamente sistemas de gestión de calidad alimentaria más reconocidos internacionalmente: ISO 22000 PAS 220 (FSSC 22000), BRC e IFS.
- Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.