

Sistema de gestión de la calidad agroalimentaria



Área: Sistemas de Gestión - Normas ISO

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: 150.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Va dirigido a Profesionales que trabajen en el sector Agroalimentario y Pesquero profesionales de la calidad como consultores y/o en empresas certificadas o en proceso y deseen adquirir los conocimientos y la titulación para diseñar e implantar un Sistema de Gestión de la Calidad. **OBJETIVOS GENERALES** Conceptuar los Sistemas de Gestión. Analizar los Requisitos Normativos en materia de gestión alimentaria. **OBJETIVOS ESPECIFICOS** Conocer los requisitos de los sistemas de gestión de la calidad comercial incluidos en la Ley 2/2011. Establecer criterios para desarrollar un Sistema de Gestión de la Calidad basado en el Estándar ISO 9001. Profundizar en el estudio del concepto de trazabilidad desde una perspectiva Global de la cadena alimentaria hasta una perspectiva específica con los diferentes análisis según el tipo de organización.

CONTENIDOS

1 Introducción - 1.1 Introducción - 2 Los orígenes de las obligaciones de Calidad Alimentaria - 2.1 Reglamento 852-2004 - 2.2 Reglamento 178-2002 - 2.3 Ley 2-2011 de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía - 3 Definiciones en la Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera - 3.1 Definiciones en la Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera - 4 Sistemas de Gestión de la Calidad Comercial según la Ley 2-2011 - 4.1 Artículo 5 Concepto y ámbito - 4.2 Artículo 6 Obligaciones de los operadores agroalimentarios y pesqueros - 5 Sistemas de Gestión de la Calidad - 5.1 Introducción - 5.2 Conceptos Relativos a la Calidad - 5.3 Relación de la Calidad con otros Conceptos - 5.4 Modelos de Gestión de la Calidad - 5.5 Herramientas para la Calidad - 6 Análisis de Requisitos de un Sistema de Gestión de la Calidad según ISO 9001 - 6.1 La Familia de Normas ISO 9000-2000 - 6.2 Conceptos Básicos Utilizados por ISO 9000-2005 - 6.3 La Estructura de ISO 9001-2015 - 6.4 Requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad - 6.5 Responsabilidad de la Dirección - 6.6 Revisión del Sistema por la Dirección - 6.7 Gestión de los Recursos - 7 La Trazabilidad en Industrias Agroalimentarias - 7.1 Introducción - 7.2 Concepto de Trazabilidad - 7.3 Trazabilidad y Autocontrol - 7.4 Importancia del Sistema - 7.5 Responsabilidades - 7.6 Fases para la implantación del Sistema - 8 Realización de la Producción - Prestación del Servicio - 8.1 La Planificación de la Producción - Prestación del Servicio - 8.2 Asegurar la comprensión y la capacidad de cumplir los requisitos del cliente - 8.3 Diseño y Desarrollo - 8.4 Gestión de Compras - 8.5 Gestión de Compras - 8.6 Control de los equipos de seguimiento y medición - 9 Medición, Análisis y Mejora - 9.1 Cuál es el grado de satisfacción de los clientes - 9.2 Seguimiento y Medición - 9.3 Comprobarás de que todo está bien - 9.4 Solución de los problemas del Servicio - 9.5 Las Mediciones, Indican alguna tendencia - 9.6 Qué mejoras podemos llevar a cabo - 9.7 Cuestionario: Cuestionario final -

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>