



Gestión de la Calidad Alimentaria

Sku: 2462EC

Horas: 50

Formato: HTML

OBJETIVOS

- 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.

CONTENIDOS

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 9001:2008. 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.