

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales. La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Conceptuar los Sistemas de Gestión.
Analizar los Requisitos Normativos en materia de gestión alimentaria.
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

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
2. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.