



Gestión de calidad y medio ambiente en industria alimentaria



Área: Industrias de conservas y jugos vegetales

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

1 calidad y productividad en la industria alimentaria - 1.1 conceptos fundamentales - calidad - 1.2 tqm - 1.3 el ciclo pdca - 1.4 mejora continua kaizen 5s - 1.5 actividades: calidad y productividad en la industria alimentaria - 2 sistema de gestión de calidad y medioambiente - 2.1 integración de sistemas de calidad - 2.2 actividades: sistema de gestión de calidad y medioambiente - 3 sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria - 3.1 planificación, organización y control - 3.2 soporte documental del sistema de gestión de calidad - 3.3 costes de calidad - estructura de costes de calidad - 3.4 normalización, certificación y homologación - 3.5 normativa internacional vigente en materia de calidad - 3.6 normativa internacional vigente en gestión mediambiental - 3.7 modelos de la excelencia - 3.8 principios de la gestión por procesos - 3.9 auditorías internas y externas - 3.10 la calidad de las compras - 3.11 la calidad de la producción y los servicios - 3.12 la calidad en la logística y la postventa - 3.13 evaluación de la satisfacción del cliente - 3.14 trazabilidad - 3.15 actividades: sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria - 4 herramientas para la gestión de la calidad integral - 4.1 indicadores de calidad - 4.2 determinación de indicadores de calidad - 4.3 fiabilidad - 4.4 actividades: herramientas para la gestión de la calidad integral - 5 gestión medioambiental en la industria alimentaria - 5.1 introducción a la gestión medioambiental - 5.2 el medio ambiente - evaluación y situación actual - 5.3 planificación, organización y control de gestión medioambiental - 5.4 soporte documental - 5.5 determinación de aspectos medioambientales - 5.6 costes de calidad medioambiental - 5.7 normalización, certificación y homologación - 5.8 normativa internacional vigente en gestión medioambiental - 5.9 sistema de aseguramiento de la calidad medioambiental - 5.10 modelos de excelencia - 5.11 actividades: gestión medioambiental en la industria alimentaria - 6 herramientas para la gestión de la calidad - 6.1 indicadores de aspectos ambientales - 6.2 determinación de indicadores - 6.3 declaración de no conformidades - 6.4 fiabilidad - 6.5 implantación y desarrollo de sigma - 6.6 planes de formación medioambiental - 6.7 evaluación y auditoría de sigma - 6.8 actividades: herramientas para la gestión de la calidad - 7 análisis de peligros y puntos de control críticos - 7.1 legislación vigente en materia de sanidad alimentaria - 7.2 marco legal en la unión europea - 7.3 marco legal en españa - 7.4 manual de autocontrol - 7.5 planes generales de higiene - 7.6 mantenimiento de instalaciones y equipos - 7.7 trazabilidad, rastreabilidad de los productos - 7.8 formación de manipuladores - 7.9 certificación de proveedores - 7.10 guías de buenas prácticas de fabricación o de manejo - 7.11 gestión de residuos y subproductos - 7.12 transporte - 7.13 los siete principios del appcc - 7.14 elaboración de documentos - 7.15 integración del appcc en los sistemas de calidad - 7.16 actividades: análisis de peligros y puntos de control críticos - 8 normativa voluntaria para la industria alimentaria - 8.1 denominaciones de origen - 8.2 identificación geográfica protegida y otros documentos - 8.3 normativa sectorial - 8.4 obtención del producto final según producción integrada - 8.5 obtención del producto final según producción ecológica - 8.6 normas une sectoriales aplicadas al producto correspondiente - 8.7 normas iso 9000 y 1400 - 8.8 actividades: normativa voluntaria para la industria alimentaria - 8.9 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **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 el **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. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

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.